



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Bicolor

Geschmack

Minze, Basilikum, Kreuzkümmel

Passt zu

Fusion und asiatische Gerichte, Fisch, Käse, Salate

Anbau

Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz

Verfügbarkeit

Ganzjährig

Haltbarkeit

Bis zu 7 Tage bei 12–16°C

Geschmack und Anwendung

Shiso Bicolor sieht aus wie eine Mischung aus *Shiso Green* und *Shiso Purple* und bietet eine Mischung aus minzigen, basilikumartigen und leicht scharfen Aromen. Er kombiniert die Frische von Minze und Shiso mit einem Hauch von Basilikum und Untertönen von Kreuzkümmel und Anis.

In Japan werden alle Fischgerichte mit Shiso serviert. Sein Geschmack passt gut zu rohem Fisch. Das hält den nicht-japanischen Koch aber nicht davon ab, es auch vielseitig zu verwenden. Es ist sehr attraktiv, wenn das Blatt auf dem Kopf stehend in einem Gericht verwendet wird. Auf der Oberseite sind die Blätter schön grün, während die Unterseite verschiedene Violettschattierungen aufweist. Die dunkelgrüne Farbe erinnert an eine andere Art von Shiso, ähnlich dem koreanischen Shiso.

Herkunft

Shiso stammt ursprünglich aus China und verbreitete sich dann in anderen Teilen Ostasiens, einschließlich Japan und Korea. Der Anbau und die kulinarische Verwendung in diesen Regionen haben eine lange Geschichte, die Tausende von Jahren zurückreicht. In Japan und Korea wird Shiso seit Jahrhunderten



Shiso Bicolor (Perilla)

angebaut und ist ein beliebtes Kraut, das in verschiedenen Fusions- und asiatischen Gerichten als Beilage, in Salaten, Sushi, Tempura und als Umhüllung für bestimmte Gerichte verwendet wird. Die einzigartige zweifarbige *Shiso Bicolor* ist, wie die anderen Shiso-Sorten, mit der Brennnessel verwandt. Das einzigartige Geschmackserlebnis und die optisch ansprechende Präsentation sind eine Bereicherung für das Portfolio von Koppert Cress.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Shiso Bicolor ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12–16°C aufbewahrt werden.

Shiso Bicolor stammt aus gesellschaftlich verantwortetem Anbau und erfüllt die Hygieneanforderungen für Küchen. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.

| | | | |
|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 |

Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)



Süß



Umami



Salz



Sauer



Bitter

Koppert Cress B.V.

De Poel 1
2681 MB Monster
Niederlande
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com