



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Bicolor

Goût

Menthe, basilic, cumin

Utilisation

Plats fusion et asiatiques, poisson, fromage, salades

Culture

Cultivé en lutte biologique

Disponibilité

Toute l'année

Conservation

Jusqu'à 7 jours entre 12-16°C

Goût et utilisation

Shiso Bicolor ressemble à un mélange *Shiso Green* et *Shiso Purple* et offre un mélange de saveurs mentholées, basilic et légèrement épicées. Il combine la fraîcheur de la menthe et du shiso avec une touche de basilic et des nuances de cumin et d'anis.

Au Japon, tous les plats de poisson sont servis avec du shiso. Sa saveur se marie bien avec le poisson cru. Cela n'empêche pas les cuisiniers non japonais de l'utiliser de manière polyvalente. Il est très attrayant de présenter la feuille à l'envers et de l'utiliser dans un plat. La partie supérieure de la feuille est d'un beau vert, tandis que la partie inférieure présente différentes nuances de violet. La couleur vert foncé ressemble à une autre sorte de shiso, semblable au shiso coréen.

Origine

Le shiso est originaire de Chine et s'est ensuite répandu dans d'autres parties de l'Asie de l'Est, notamment au Japon et en Corée. Sa culture et son utilisation culinaire dans ces régions remontent à des milliers d'années. Au Japon et en Corée, le shiso est cultivé depuis des siècles et est une herbe populaire utilisée dans divers plats fusion et asiatiques comme garniture, dans les salades, les sushis, les tempuras et comme enveloppe pour certains plats. *Shiso Bicolor*



Shiso Bicolor (Perilla)

unique, comme les autres variétés de shiso, est apparenté à l'ortie. L'expérience gustative unique et la présentation visuellement attrayante viennent enrichir le portefeuille de Koppert Cress.

Disponibilité et conservation

Shiso Bicolor est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 12-16°C.

Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Sucré



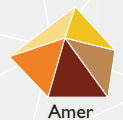
Umami



Salé



Acide



Amer

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)

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Pays-Bas
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com