



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Bicolor

Sapore

Menta, basilico, cumino

Utilizzo

Piatti fusion e asiatici, pesce, formaggi, insalate

Coltivazione

Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico

Disponibilita'

Tutto l'anno

Conservazione

Sino a 7 giorni a 12–16°C

Sapore ed utilizzo

Shiso Bicolor ha un aspetto simile a un mix *Shiso Green* e *Shiso Purple* e offre un mix di sapori di menta e basilico, leggermente piccante. Combina la freschezza della menta e dello shiso con un tocco di basilico e sfumature di cumino e anice.

In Giappone tutti i piatti di pesce vengono serviti con lo shiso. Il suo sapore si sposa bene con il pesce crudo. Questo ovviamente non impedisce ai cuochi non giapponesi di utilizzarlo in modo innovativo. È molto attraente quando la foglia viene presentata capovolta e utilizzata come piatto. Le foglie sono di un bel colore verde nella parte superiore, mentre la parte inferiore presenta varie sfumature di viola. Il colore verde scuro ricorda un altro tipo di shiso, simile a quello coreano.

Origini

Lo shiso è originario della Cina e si è poi diffuso in altre parti dell'Asia orientale, tra cui Giappone e Corea. In queste regioni ha una lunga storia di coltivazione e uso culinario, che risale a migliaia di anni fa. In Giappone e Corea, lo shiso è coltivato da secoli ed è un'erba popolare utilizzata in vari piatti fusion e asiatici come guarnizione, nelle insalate, nel sushi, nella tempura e come involucro per alcuni piatti. L'esclusivo *Shiso Bicolor*, come



Shiso Bicolor (Perilla)

le altre varietà di shiso, è imparentato con l'ortica. L'esperienza di gusto unica e la presentazione visivamente accattivante arricchiscono la gamma di prodotti Koppert Cress.

Disponibilita' e conservazione

Shiso Bicolor è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 12–16°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Shiso Bicolor* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro

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
Paesi Bassi
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com