



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Bicolor

| | |
|------------------------|---|
| Smaak | Munt, basilicum, komijn |
| Gebruik | Fusion en aziatische gerechten, vis, kaas, salades |
| Teelt | Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming |
| Beschikbaarheid | Jaarrond |
| Houdbaarheid | Tot zeven dagen bij 12–16°C |

Smaak en toepassing

Shiso Bicolor lijkt qua looks op een mix van *Shiso Green* en *Shiso Purple* en biedt een mix van munt, basilicumachtige en mild kruidige smaken. Het combineert de frisheid van munt en shiso met een vleugje basilicum en ondertonen van komijn en anijs.

In Japan wordt er eigenlijk geen visgerecht gegeten zonder shiso. De smaak van deze plant past goed bij rauwe vis. Dit weerhoudt de niet-Japanse chef er niet van om het ook veelzijdig te gebruiken. Het is erg aantrekkelijk wanneer het ondersteboven wordt gepresenteerd en gebruikt in een gerecht. Mooie groene blaadjes aan de bovenkant, terwijl de onderkant verschillende tinten paars heeft. De donkergroene kleur lijkt op een andere soort shiso, vergelijkbaar met Koreaanse shiso.

Oorsprong

Shiso komt oorspronkelijk uit China en verspreidde zich daarna naar andere delen van Oost-Azië, waaronder Japan en Korea. Het heeft een lange geschiedenis van cultivering en culinair gebruik in deze regio's, die duizenden jaren teruggaat. In Japan en Korea wordt shiso al eeuwenlang gekweekt en is het een populair kruid dat in verschillende fusion en aziatische gerechten wordt gebruikt als garnering, in salades, sushi, tempura en als omhulsel voor bepaalde gerechten. De unieke tweekleurige *Shiso Bicolor*



Shiso Bicolor (Perilla)

is net als de andere shiso varianten familie van de brandnetel. De unieke smaakervaring en visueel aantrekkelijke presentatie zijn een verrijking van het portfolio van Koppert Cress.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Bicolor is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12–16°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet *Shiso Bicolor* aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet



Umami



Zout



Zuur



Bitter

| | | | |
|----|----|----|----|
| 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
Nederland
Tel. : +31 (0)174 24 28 19
Fax : +31 (0)174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com