



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Bicolor

Smak	Mięta, bazylia, kumin
Użycie	Napary i dania kuchni azjatyckiej, ryby, sery, sałatki
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do 7 dni w temperaturze 12–16°C

Smak i zastosowanie

Shiso Bicolor przypomina wyglądem mieszankę *Shiso Green* i *Shiso Purple* i oferuje mieszankę miętowych, bazyliowych i lekko pikantnych smaków. Łączy w sobie świeżość mięty i shiso z nutą bazylii oraz kminku i anyżu.

W Japonii wszystkie dania rybne podawane są z shiso. Jego smak dobrze komponuje się z surową rybą. Nie przeszkadza to jednak kucharzom spoza Japonii używać shiso na wiele sposobów. Długość liść jest prezentowany do góry nogami i używany w daniu, jest bardzo atrakcyjny. Piękne zielone liście na górze, podczas gdy spód ma różne odcienie fioletu. Ciemnozielony kolor przypomina inny rodzaj shiso, podobny do koreańskiego shiso.

Pochodzenie

Shiso pochodzi z Chin, a następnie rozprzestrzeniło się na inne części Azji Wschodniej, w tym Japonię i Koreę. Ma długą historię uprawy i kulinarnego wykorzystania w tych regionach, sięgającą tysięcy lat. W Japonii i Korei shiso jest uprawiane od wieków i jest popularnym ziołem stosowanym w różnych potrawach fusion i azjatyckich jako dodatek, w sałatkach, sushi, tempurze i jako do niektórych potraw. Unikalny dwukolorowy *Shiso Bicolor*, podobnie jak inne odmiany shiso, jest spokrewniony z pokrzywą.



Shiso Bicolor (Perilla)

Wyjątkowe doznania smakowe i atrakcyjna wizualnie prezentacja stanowią rozszerzenie portfolio Koppert Cress.

Dostępność i trwałość

Shiso Bicolor są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 12–16°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Shiso Bicolor* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

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