



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Shiso Green

<b>Smaak</b>	Mint, anijs
<b>Gebruik</b>	(Rauwe) vis, Japanse gerechten, oude kaas
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 12-16°C

### Smaak en toepassing

In Japan wordt er eigenlijk geen visgerecht gegeten zonder Shiso. De smaak van deze plant hoort bij rauwe vis. Dit weerhoudt de niet-japanse kok er niet van om het ook veelzijdig gebruiken. Veelal als decoratie maar ook in salades doet dit product het goed.

Verse tonijn, bijvoorbeeld verwerkt tot een carpaccio, met Shiso Green is een lekkernij. U zult verbaasd staan over de smaakcombinatie. De frisgroene kleur geeft een aparte dimensie.

### Oorsprong

Shiso Green is van dezelfde familie als Shiso Purple namelijk van de brandnetel. De smaak is iets sterker dan Shiso Purple, echter zonder te domineren.



Shiso Green (*Perilla*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Green is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Shiso Green aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Inhoud: 16 bakjes in een solitairdoos (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com