



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Leaves Purple

Smaak	Komijn
Gebruik	(Rauwe) vis, Japanse gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot negen dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Shiso is de Koppert Cress merknaam voor een eetbaar blad. Shiso Leaves Purple worden vaak in speciaal tempurabeslag gedoopt en gefrituurd. Fraai en lekker! Een variant hierop is het gewoon frituren als decoratie. Shiso Leaves kunnen ook gecombineerd worden met wild, paddenstoelen of diverse vissoorten. Het blad heeft een krachtige, kruidige smaak. Dit geeft met name in de herfst een echt herfstblad ter decoratie bij bijvoorbeeld een wildgerecht.

Oorsprong

Dit zeer fraaie rode blad werd vroeger geïmporteerd vanuit Azië. Echter, door de grote hoeveelheid pesticiden die daar nodig waren om de teelt goed te doen, werd het product niet meer importeerbaar in Europa. Op speciaal verzoek hebben wij deze teelt aangepakt en nu telen wij de blaadjes jaarrond in de kas. Wij beschermen de planten tegen insecten met andere insecten. De markante bladeren hebben een heel sterke smaak. Ze zijn goed te gebruiken als decoratie en de mooie vorm leent zich voor meerdere creatieve toepassingen.



Shiso Leaves Purple (*Perilla*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Shiso Leaves zijn jaarrond verkrijgbaar en kunnen tot negen dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Shiso Leaves aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé