



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Shiso Green

Geschmack	Minze, Anis
Passt zu	Rohem Fisch, Käse, Japanische Gerichten
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 12-16°C

Geschmack und Anwendung

Der Geschmack von Shiso Green kombiniert sich hervorragend mit (rohem) Fisch. Aber das ist natürlich noch nicht alles. Es passt auch sehr gut zu einem Käsegericht, zu Salat und zu einem Sandwich.

Heutzutage ist frischer Thunfisch überall erhältlich und roher Tuntartar in Kombination mit Shiso Green ist ein Treffer.

Herkunft

Shiso Green wird allgemein in Nord-Ost-Asien verwendet. Hier wird kaum ein Fischgericht ohne dieses grünblättrige Gewürz gegessen. Also ein absolut empfehlenswertes Gewürz mit Präventiv-Effekt für Lebensmittelvergiftungen für eine Region, in der überwiegend roher Fisch gegessen wird. Beide Varietäten, der grüne als auch der rote Shiso haben in Asien den Ruf, gegen Lebensmittelvergiftungen zu wirken und die Darmtätigkeit anzuregen.



Shiso Green (*Perilla*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Shiso Green ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 12-16°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Shiso Green den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Verpackung: 16 Schälchen in ein Solitairbox (30x40 cm)