Shiso Bicolor

Perilla

Origine	Asie
Goût / Arôme	Menthe, basilic, cumin
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Pâques, Moules, Citrouille, Rhubarbe
Stockage	Chaud, 12-16 °C

Le Shiso Bicolor a une saveur de menthe, de basilic et d'anis, avec un léger goût poivré.

GOÛT

Le Shiso Bicolor ressemble à un mélange de Shiso Green et de Shiso Purple et offre un mélange de saveurs de menthe, de basilic et une légère note piquante. Il combine la fraîcheur de la menthe et du shiso avec un soupçon de basilic et des nuances de cumin et d'anis.

ALLIANCE DE SAVEURS

Au Japon, tous les plats de poisson sont accompagnés de shiso. Sa saveur se marie bien avec le poisson cru. Cela n'empêche pas les cuisiniers non japonais de l'utiliser de manière polyvalente. Il est très attrayant de présenter la feuille à l'envers et de l'utiliser dans un plat. La partie supérieure de la feuille est d'un beau vert, tandis que la partie inférieure présente différentes nuances de violet. La couleur vert foncé ressemble à un autre type de shiso, semblable au shiso coréen.

ORIGINE

Comme les autres variétés de shiso, ce shiso bicolore unique est lié à l'ortie. Sa saveur unique et sa présentation attrayante viennent enrichir le portefeuille de Koppert Cress.

DISPONIBILITÉ

Le Shiso Bicolor est disponible toute l'année et peut être conservé entre 12 et 16°C pendant sept jours. Issu d'une culture socialement responsable, le Shiso Bicolor répond aux normes d'hygiène en cuisine. Vous pouvez utiliser ce produit immédiatement car il est cultivé de manière propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Asiatique, Australienne, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Indienne, Japonaise, Coréenne, Nordique, Orientale, Persane, Péruvienne, Sud Américaine, Thaïlandaise, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Confiture, Décoration, Séchage, Extraire, Extraheren, Fermentation, Garniture, Gel, Griller, Infusion chaude, Injection, Jus, Mariner, Osmose, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Vert, Violet
Plats	Alcool, Gâteau, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes, Eau, Vegan
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Ananas, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Basilic, Ciboulette, Fenouil, Menthe, Boeuf, Jambon sec, Champignons porcini, Champignon shiitake, Noisette, Pistache, Poulet, Pigeon, Caille, Dinde, Coquilles, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Vanille, Avocat, Brocoli, Carotte, Choufleur, Ail, Gingembre, Raifort, Salade, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Tofu, Yuzu, Tonique
Latin Name	Perilla
Synonymes	Perilla Cress