



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Shiso Purple

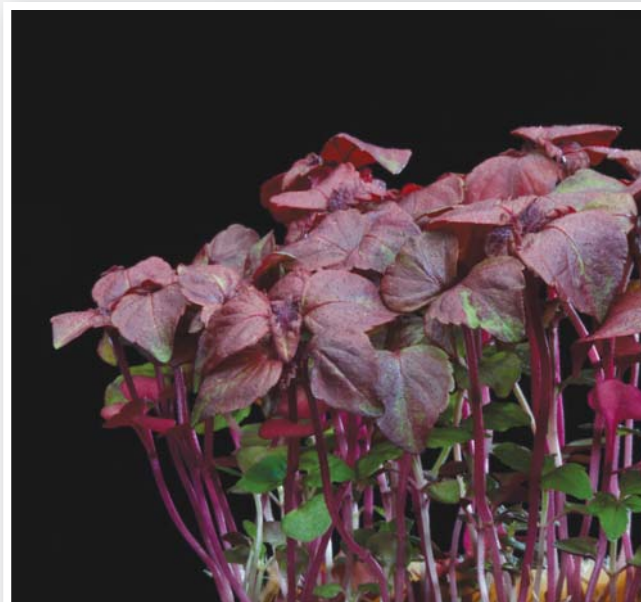
<b>Goût</b>	Cumin
<b>Utilisation</b>	Asperge, fromage, gibier, champignons
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 12 et 16°C

### Goût et Utilisation

Sa saveur rappelle celle du cumin tout en étant très spécifique. Shiso Purple offre de nombreuses possibilités d'utilisation et a un bel effet décoratif. Il est mis pleinement en valeur avec des champignons des bois, du fromage ou du bouillon. À conseiller : Shiso Purple associé à du poisson cru.

### Origine

Le Shiso Purple est un produit typique du nord-est de l'Asie. Il est consommé en Chine, au Japon et en Corée. La couleur pourpre a une grande importance dans ces cuisines. Le Shiso a un effet naturel de conservation et beaucoup de produits en conserve en Asie ont une couleur rouge, dû à l'addition de feuille de Shiso.



### Disponibilité et Conservation

Shiso Purple est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 12 et 16°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.



©Koppert Cress B.V., The Netherlands

### Pour plus d'informations

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Pays-Bas

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

Contenu: 16 barquettes par colis (30x40 cm)