



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Green

Goût	Menthe, anis
Utilisation	Poissons (crus), plats japonais, fromages
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 12 et 16°C

Goût et Utilisation

Au Japon, chaque plat de poisson est accompagné de Shiso. Le goût de cette plante se marie parfaitement aux poissons crus. Mais cela n'empêche pas aux chefs non-japonais de l'utiliser beaucoup plus largement.

Un carpaccio de thon frais et du Shiso Green sera une combinaison savoureuse et la couleur verte du Shiso Green apportera une touche de fraîcheur.

Origine

Shiso Green appartient à la même famille que le Shiso Purple, à savoir la famille de l'ortie. Le goût est plus puissant que celui du Shiso Purple, sans être dominant.



Shiso Green (*Perilla*)

Disponibilité et Conservation

Shiso Green 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.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

