



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

### Shiso Leaves Green

<b>Goût</b>	Menthe, anis
<b>Utilisation</b>	Poisson (crus), plats japonais
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 9 jours entre 2 et 7°C

#### Goût et Utilisation

Shiso Leaves Green est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une feuille comestible, s'appelle au Japon 'Oba'. On les retrouve dans tous les plats à base de poissons. Prenez par exemple un beau morceau de thon. Arrosez-le d'une sauce soja et enveloppez-le dans une feuille de Shiso. Dégustez ! Un vrai délice !

Le goût de la feuille est très doux mais absolument présent. La feuille verte du Shiso ne sera pas mise en valeur dans une salade, mais à part sur une assiette accompagnée d'une pièce de thon, échalotes finement hachées et sauce soja par exemple.



Shiso Leaves Green (*Perilla*)

#### Disponibilité et conservatoion

Shiso Leaves sont disponibles toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à 9 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Le mode de culture des Shiso Leaves répond aux normes d'hygiène en cuisine. Elles peuvent être utilisées directement après rinçage.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé