



## 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.

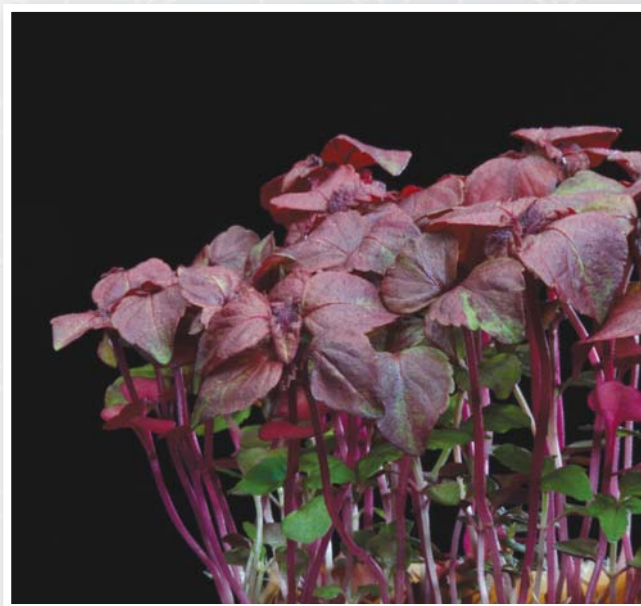
### Origine

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.



Shiso Purple (*Perilla*)



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

