Shiso Green

Perilla

Origine	Asie
Goût / Arôme	anis, menthe
Saison	Printemps, Été, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Chaud, 12-16 °C



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.

GOÛT

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.

TASTE FRIENDS

Un carpaccio de thon frais et du ShisoGreen 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.

DISPONIBILITÉ

Shiso Green est disponible toute l’année et peut être conservé jusqu’à 7 jours entre 12°C 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.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Acide, Sucré

Cultures	Asiatique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Française, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Persane, Portugaise, Espanole, Thaïlandaise
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Hacher, Infusion froid, Confiture, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Menthe, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Cumin, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Rhubarbe, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu, Tonique
Nutriments	Riboflavine / Vitamine B2, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Perilla
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,8 cm minimum à 2 cm maximum (80 % des feuilles germées)

Normes microbiologiques	Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g