MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Shiso pourpre

Perilla frutescens — l'aromatique pourpre du Japon

Un parfum entre menthe, cumin et agrumes, et des feuilles pourpres qui habillent l'assiette.

AROMATIQUE · MENTHOLÉ · COLORÉ



EN CUISINE

- **Poissons crus** : tartare, carpaccio, ceviche de daurade ou de maigre.
- **Saint-Jacques et huîtres** : une feuille sur la coquille.
- **Viandes grillées** : magret, canette, agneau, pour la fraîcheur.
- **Tomates et melon** : en salade, à la place du basilic.
- **Sauces et huiles** : haché dans une vierge ou une vinaigrette.
- **Riz et bouillons** : émincé au dernier moment.
- **Fruits rouges et agrumes** : salade de fruits, sorbet, en décor.
- **Cocktails** : une feuille froissée dans le verre, comme la menthe.

AU DRESSAGE

Feuille entière pour le décor, ciselée pour le parfum. Le pourpre ressort sur un fond clair.

LIVRÉ VIVANT

En barquette, sur son terreau : coupez aux ciseaux juste avant le dressage.

CONSERVATION

Hors du réfrigérateur, un peu d'eau dans la barquette. À consommer sous 7 jours.

www.plantaviva.fr

Entreprise incubée à Ad'Occ — Région Occitanie