



Sakura® Mix

Borago, Pisum, Allium, Raphanus, Perilla, Toona

Herkunft

Geschmack / Aroma nach Mischung variierend

Jahreszeit

Lagerung Kalt, 2-7 °C

Sakura Mix® ist eine Komposition aus sechs aromaintensiven Kressen, die jedem Teller Farbe und Geschmack verleihen.



Geschmack und Anwendung

Sakura Mix® ist eine Komposition aus sechs aromaintensiven Kressen, die jedem Teller Farbe und Geschmack verleihen. Die in Sakura® Mix enthaltenen Kressesorten bieten Ihnen viele Möglichkeiten zur Verfeinerung Ihrer Gerichte: Affilla Cress, Borage Cress, Rock Chives, Sakura Cress, Shiso Purple, Tahoon Cress. Der Mix beinhaltet sechs wechselnde Kreationen von Koppert Cress. Sie werden jetzt 18 Schälchen anstatt von 16 in der Box vorfinden.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Sakura® Mix ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu 7 Tagen zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht der Sakura Mix® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Verpackung	Solitaire (18 st)
Gerichte	Verschiedene
Lateinischer Name	Borago, Pisum, Allium, Raphanus, Perilla, Toona
Mikrobiologische Grenzwerte	Pathogene Salmonellen Abwesend in 25 g Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g Bacillus cereus <1.105 kve pro g EHEC/STEC Abwesend in 25 g