



Shiso Mixed

Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla

Herkunft

Geschmack / Aroma nach Mischung variierend

Jahreszeit

Lagerung Kalt, 2-7 °C

Das Flaggschiff unseres Sortiments.



Geschmack und Anwendung

Dieser beliebte Artikel eignet sich ideal für Restaurants, die ihren Gerichten eine besondere Note verleihen möchten. Shiso Mixed kombiniert Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® und Mustard Cress. Vier charaktervolle Sorten, die auf unterschiedliche Weise hervorragend mit Fisch harmonieren und sich auch ideal zur Garnierung von Salaten eignen.

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Shiso Mixed 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	Solitair (16 st)
Lateinischer Name	Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla
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