



Cocktail Mix

Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago

Herkunft

Geschmack / Aroma Frische Eleganz für Cocktails

Jahreszeit

Lagerung Kalt, 2-7 °C

Mit dem Cocktail Mix verleihen Sie jedem Cocktail in einem Schritt optisches Flair, geschmackliche Tiefe und eine raffinierte Note. Ideal für Barkeeper und Mixologen, die ihren Kreationen einen modernen Charakter verleihen möchten.



Geschmack und Verwendung

Bei Cocktails dreht sich alles um das Erlebnis, die Ausgewogenheit und raffinierte Aromen, die frische, würzige und blumige Noten vereinen. Der Cocktail Mix enthält Kressesorten mit frischen Minz- und Zitrusnoten (Aclla Cress und Shiso Bicolor Cress), süßen, anisartigen Aromen (Olympia Cress) und einem frischen Gurkengeschmack (Borage Cress).

Verfügbarkeit und Lagerung

Cocktail Mix ist ganzjährig erhältlich und lässt sich problemlos bis zu sieben Tage bei einer Temperatur von 2–7 °C lagern. Cocktail Mix wird in einer sozial verantwortlichen Kultur angebaut und erfüllt die hygienischen Küchenstandards. Das Produkt ist gebrauchsfertig, da es sauber und hygienisch angebaut wird.

SPEZIFIKATIONEN

Verpackung	Box (8 pcs)
Gerichte	Verschiedene
Lateinischer Name	Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago
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