



Asian Mix

Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica

Herkunft

Geschmack / Aroma Für den ultimativen asiatischen Touch

Jahreszeit

Lagerung Kalt, 2-7 °C

Mit dem Asian Mix verleihen Sie jedem Gericht in nur einem Schritt vielschichtige, authentische asiatische Aromen. Ideal für Köche, die Schnelligkeit mit Raffinesse verbinden und eine unverwechselbare, zeitgemäße Handschrift schaffen möchten.



Geschmack und Verwendung

Die asiatische Küche setzt mit ihrer perfekten Balance aus Umami, Frische und würziger Komplexität neue kulinarische Trends. Der Asian Mix vereint die pfeffrige Schärfe von Adji Cress mit den subtilen Radieschen- und Senfnoten von Sakura® Cress und Bicolor Mustard Cress, abgerundet durch die aromatische, krautige Nuance von Shiso Bicolor Cress.

Verfügbarkeit und Lagerung

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

SPEZIFIKATIONEN

Verpackung	Box (8 pcs), Box (16 pcs)
Gerichte	Verschiedene
Lateinischer Name	Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica
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