



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Herkunft

Geschmack / Aroma Mehr Geschmack und Textur für Sushi

Jahreszeit

Lagerung Kalt, 2-7 °C

Mit dem Sushi Mix verleihen Sie jedem Sushi-Gericht in nur einem Schritt zusätzlichen Geschmack, Textur und optische Attraktivität. Ideal für Köche, die ihr Sushi mit einem überraschenden Biss und einer unverwechselbaren Note verfeinern möchten.



Geschmack und Verwendung

Sushi erfordert Ausgewogenheit, Präzision und Raffinesse und vereint frische, würzige und umami-reiche Noten. Der Sushi Mix kombiniert die aromatischen, frischen Noten von Shiso Bicolor Cress mit dem subtil süßen und knackigen Lupine Cress, dem würzigen Rettich-Kick von Daikon Cress und dem scharfen, senfartigen Biss von Mustard Cress.

Verfügbarkeit und Lagerung

Sushi Mix ist ganzjährig erhältlich und lässt sich problemlos bis zu sieben Tage bei einer Temperatur von 2–7 °C lagern. Sushi 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	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
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