



Tokyo Taste

Herkunft

Geschmack / Aroma

Die Aromen Tokios auf deinem Teller – in einer raffinierten Mischung

Jahreszeit

Lagerung

Kalt, 2-7 °C

Eine raffinierte, geschnittene Kresse Mischung, die für Komfort und Präzision steht. Vorgeschnitten und daher perfekt für Köche, die Schnelligkeit mit einer hochwertigen, kulinarischen Veredelung verbinden möchten.



GESCHMACK, KOMPLEXITÄT, VEREINFACHT

Tokyo Taste besteht aus Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® und Mustard Cress.

Diese Mischung fängt das typische japanische Geschmacksprofil ein, das von den scharfen, pfeffrigen Noten des Rettichs bis hin zur frischen, aromatischen Komplexität des Shiso reicht.

„Blends of the World“ ist das neue gebrauchsfertige Konzept von Koppert Cress, das für professionelle Küchen entwickelt wurde, deren Schwerpunkt auf der Maximierung des Geschmacks liegt. Jede Mischung wurde von unseren kulinarischen Experten zusammengestellt und vereint sorgfältig ausgewählte, geschnittene Kressesorten zu einer einheitlichen, servierfertigen Lösung. Mit Tokyo Taste: eine kühne und raffinierte Mischung, die jedem Teller eine von Japan inspirierte Geschmackskomplexität verleiht.

VERWENDUNG, KEINE VORBEREITUNG, EINFACH SERVIEREN

Diese raffinierte Mischung bringt die Aromen Tokios auf den Teller und ist ideal für Restaurants, die jedem Gericht seinen eigenen unverwechselbaren Charakter verleihen möchten – mit dem Komfort vorgeschnittener Kresse. Kein Schneiden, kein Rätselraten, nur purer, konzentrierter Geschmack, der in Sekundenschnelle aus der Verpackung auf den Teller kommt. Keine Vorbereitung, einfach servieren. Tokyo Taste passt perfekt zu Sushi, Sashimi, Meeresfrüchten, gegrilltem Fleisch, Ramen, Reisgerichten und Kreationen auf Gemüsebasis. Es kann als raffinierte Garnitur, untergemischt in Salaten oder als geschmackvoller letzter Schliff sowohl bei warmen als auch bei kalten Gerichten verwendet werden.

Ein neues, gebrauchsfertiges Konzept, inspiriert von Aromen aus aller Welt. Entwickelt für Köche, die in der Hektik des Service Schnelligkeit, Konsistenz und Wirkung benötigen. Fachmännisch vorgeschnitten mit fortschrittlichen Techniken, die 100 % des Geschmacks, der Frische und der optischen Qualität bewahren.

Entdecken Sie alle unsere Reiseziele bei „Blends of the World“ und erleben Sie den Komfort unserer neuen Mixblends aus geschnittenem Kresse.

Tokyo Taste bietet Schnelligkeit, Konsistenz und erstklassigen Geschmack bei jedem Service.

VERFÜGBARKEIT UND LAGERUNG

Tokyo Taste ist ganzjährig erhältlich und lässt sich problemlos bis zu sieben Tage bei einer Temperatur von 2–7 °C lagern. Hergestellt in einer sozial verantwortlichen Kultur, erfüllt Tokyo Taste die hygienischen Küchenstandards und wird sauber und hygienisch angebaut. Direkt aus der Verpackung gebrauchsfertig, denn Köche haben schon genug auf dem Teller.

ALLERGENE

Senf ist ein bekanntes Allergen. Mustard Cress ist kein echter Senf, enthält jedoch den Stoff, der eine allergische Reaktion auf Senf auslöst.

SPEZIFIKATIONEN

Verpackung	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Gerichte	Verschiedene