



Shiso Mixed

Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla

Origen

Sabor / Aroma diferentes sabores

Temporada

Almacenamiento Frío, 2-7 °C

El orgullo de nuestro surtido.



Sabor y aplicaciones

El orgullo de nuestro surtido. Este artículo muy vendido es ideal para los restaurantes que quieren aportar un carácter propio a cada plato. Shiso Mixed incluye Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® y Mustard Cress. Estas cresses combinan, cada una a su modo, perfectamente con pescado o se pueden usar como guarnición, por ejemplo en ensaladas.

Origen

La Shiso Mixed es la caja que tiene mas éxitos de venta. Esta caja cubre las necesidades de los chefs para hacer decoraciones creativas en un plato. Los cuatro sabores que ofrece es adaptan a todo tipo de platos, incluyendo pescados, carnes y vegetarianos.

Disponibilidad y duración

Shiso Mixed está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Embalaje	Solitair (16 st)
Nombre latino	Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla
Normas microbiológicas	Patógenos Salmonella Ausente en 25 g Listeria monocytogenes Ausente en 25 g Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g Bacilo cereus <1.105 ufc por g EHEC/STEC Ausente en 25 g