



Cocktail Mix

Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago

Origen

Sabor / Aroma Elegancia fresca para cócteles

Temporada

Almacenamiento Frío, 2-7 °C

Con Cocktail Mix, podrás aportar un toque visual, profundidad de sabor y un acabado refinado a cualquier cóctel en un solo paso. Ideal para cocteleros y mixólogos que deseen realzar sus creaciones con un carácter distintivo y contemporáneo.



Sabor y uso

Los cócteles giran en torno a la experiencia, el equilibrio y los sabores refinados, combinando notas frescas, especiadas y florales. Cocktail Mix contiene cress con notas frescas de menta y cítricos (Aclla Cress y Shiso Bicolor Cress), aromas dulces similares al anís (Olympia Cress) y un sabor fresco a pepino (Borage Cress).

Disponibilidad y conservación

Cocktail Mix está disponible todo el año y se puede conservar fácilmente hasta siete días a una temperatura de 2-7 °C. Cultivado de forma socialmente responsable, Cocktail Mix cumple con los estándares de higiene exigidos en cocina. El producto está listo para usar, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.

ESPECIFICACIONES

Embalaje	Box (8 pcs)
Platos	Varios
Nombre latino	Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago
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