



## Asian Mix

*Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica*

### Origen

**Sabor / Aroma** Para dar el toque asiático definitivo

### Temporada

**Almacenamiento** Frío, 2-7 °C

Con Asian Mix, podrás añadir auténticos sabores asiáticos complejos y con matices a cualquier plato en un solo paso. Ideal para chefs que combinan rapidez y sofisticación y desean crear un estilo propio, distintivo y contemporáneo.



### Sabor y uso

La cocina asiática lidera la tendencia culinaria con su equilibrio perfecto entre umami, frescura y complejidad especiada. El Asian Mix combina el toque picante del Adji Cress con las sutiles notas de rábano y mostaza del Sakura® Cress y el Bicolor Mustard Cress, redondeadas por el matiz aromático y herbáceo del Shiso Bicolor Cress.

### Disponibilidad y conservación

Asian Mix está disponible todo el año y se puede conservar fácilmente hasta siete días a una temperatura de 2-7 °C. Producido en un cultivo socialmente responsable, Asian Mix cumple con las normas de higiene en la cocina. El producto está listo para usar, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.

## ESPECIFICACIONES

|                               |                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Embalaje</b>               | Box (8 pcs), Box (16 pcs)                                                                                                                                                  |
| <b>Platos</b>                 | Varios                                                                                                                                                                     |
| <b>Nombre latino</b>          | Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica                                                                                                                                     |
| <b>Normas microbiológicas</b> | 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 |