



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Origen

Sabor / Aroma Más sabor y textura para el sushi

Temporada

Almacenamiento Frío, 2-7 °C

Con Sushi Mix, podrás aportar un plus de sabor, textura y atractivo visual a cualquier plato de sushi en un solo paso. Ideal para chefs que deseen realzar su sushi con una textura sorprendente y un acabado distintivo.



Sabor y uso

El sushi requiere equilibrio, precisión y refinamiento, combinando notas frescas, picantes y ricas en umami. Sushi Mix combina las notas aromáticas y frescas del Shiso Bicolor Cress con el Lupine Cress, sutilmente dulce y crujiente, el toque picante del rábano del Daikon Cress y el toque intenso, con matices de mostaza, del Mustard Cress.

Disponibilidad y conservación

Sushi 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, Sushi 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

Embalaje	Box (8 pcs)
Platos	Varios
Nombre latino	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
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