



Tokyo Taste

Origen

Sabor / Aroma

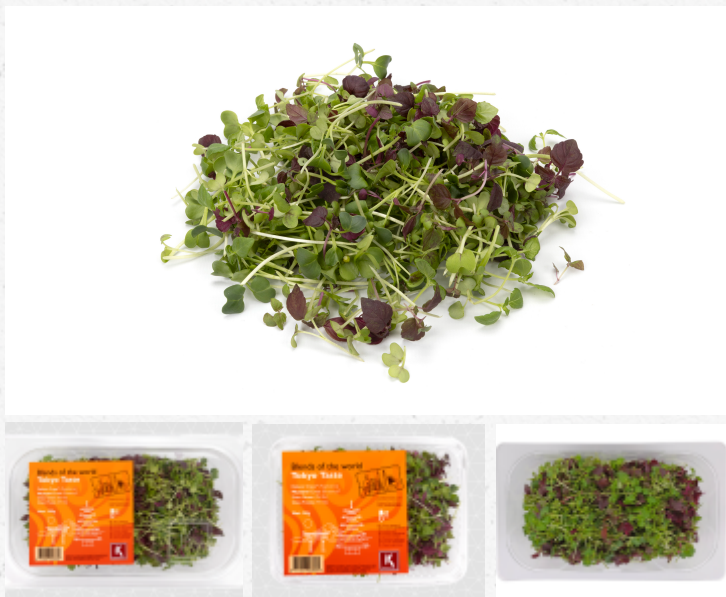
Los sabores de Tokio en tu plato, en una refinada combinación

Temporada

Almacenamiento

Frío, 2-7 °C

Una mezcla de cress cortados y refinada que combina la comodidad con la precisión. Finamente cortados, por lo que son perfectos para los chefs que desean combinar la rapidez con un acabado culinario de alta calidad.



SABOR, LA COMPLEJIDAD, SIMPLIFICADA.

Tokyo Taste se compone de Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® y Mustard Cress. Esta mezcla captura el emblemático perfil de sabor japonés, que abarca desde las notas picantes y especiadas del rábano hasta la complejidad fresca y aromática del shiso.

Blends of the World es el nuevo concepto listo para usar de Koppert Cress, creado para cocinas profesionales con el objetivo de maximizar el sabor. Elaboradas por nuestros expertos culinarios, cada mezcla combina cress cortados cuidadosamente seleccionados en una solución homogénea y lista para servir. Con Tokyo Taste: una mezcla atrevida y refinada que aporta la complejidad de sabores de inspiración japonesa a cada plato.

USO, SIN PREPARACIÓN, SOLO HAY QUE SERVIR.

Esta refinada mezcla lleva los sabores de Tokio al plato y es ideal para los chefs que desean dotar a cada plato de un carácter distintivo, con la comodidad que ofrece el cress ya cortado. Sin picar, sin improvisar, solo sabor puro y concentrado, listo para pasar de la caja al plato en cuestión de segundos. Sin preparación, solo hay que servir.

Tokyo Taste combina a la perfección con sushi, sashimi, marisco, carnes a la parrilla, ramen, platos de arroz y creaciones a base de verduras. Se puede utilizar como guarnición refinada, mezclado en ensaladas o como un sabroso toque final tanto en platos fríos como calientes.

Un nuevo concepto «listo para usar» inspirado en sabores de todo el mundo.

Desarrollado para chefs que necesitan rapidez, consistencia e impacto en el ajetreo del servicio. Cortado por expertos utilizando técnicas avanzadas que conservan al 100 % el sabor, la frescura y la calidad visual.

DISPONIBILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Tokyo Taste está disponible todo el año y se conserva fácilmente hasta siete días a una temperatura de entre 2 y 7 °C. Producido en un entorno socialmente responsable, Tokyo Taste cumple con los estándares de las cocinas profesionales y se cultiva de forma limpia e higiénica. Listo para usar nada más sacarlo del envase, porque los chefs ya tienen bastante con lo suyo.

ALÉRGENOS

La mostaza es un alérgeno conocido. Mustard Cress no es mostaza propiamente dicha, pero sí contiene la sustancia que provoca una reacción alérgica a la mostaza.

ESPECIFICACIONES

Embalaje	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Platos	Pescado, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Ensalada, Bocadillo, Sushi, Vegetariano, Verdura, Varios, Vegan