



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Origine	
Goût / Arôme	Plus de saveur et de texture pour vos sushis
Saison	
Stockage	Froid, 2-7 °C

Avec le Sushi Mix, vous pouvez apporter davantage de saveur, de texture et d'attrait visuel à n'importe quel plat de sushis en une seule étape. Idéal pour les chefs qui souhaitent rehausser leurs sushis d'une touche surprenante et distinctive.



Saveur et utilisation

Le sushi exige équilibre, précision et raffinement, alliant des notes fraîches, épicées et riches en umami. Le Sushi Mix combine les notes aromatiques et fraîches du cresson Shiso Bicolor avec le Lupine Cress subtilement sucré et croquant, le piquant épicé du Daikon Cress et le goût vif, semblable à celui de la moutarde, du Mustard Cress.

Disponibilité et conservation

Le Sushi Mix est disponible toute l'année et se conserve facilement jusqu'à sept jours à une température comprise entre 2 et 7 °C. Issu d'une agriculture socialement responsable, le Sushi Mix répond aux normes d'hygiène en cuisine. Le produit est prêt à l'emploi, car il est cultivé dans des conditions propres et hygiéniques.

SPÉCIFICATIONS

Emballage	Box (8 pcs)
Plats	Divers
Nom latin	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
Normes microbiologiques	Pathogènes Salmonelles Absent en 25 g Listeria monocytogenes Absent dans 25 g Staphylocoque doré <1.105 ufc par g Bacillus cereus <1.105 cfu par g ECEH/STEC Absent dans 25 g