



Cocktail Mix

Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago

Origine

Goût / Arôme	Une touche d'élégance fraîche pour vos cocktails
--------------	--

Saison

Stockage	Froid, 2-7 °C
----------	---------------

Avec le Cocktail Mix, vous apportez en un geste une touche visuelle, de la profondeur gustative et une note finale à tout cocktail. Idéal pour barmans et mixologues souhaitant rehausser leurs créations avec un caractère distinctif et contemporain.



Saveur et utilisation

Les cocktails sont une question d'expérience, d'équilibre et de saveurs raffinées, alliant des notes fraîches, épicées et florales. Le Cocktail Mix contient des cressons aux notes fraîches de menthe et d'agrumes (Aclla Cress et Shiso Bicolor Cress), aux arômes doux rappelant l'anis (Olympia Cress) et à la saveur fraîche de concombre (Borage Cress).

Disponibilité et conservation

Le Cocktail 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 Cocktail 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	Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago
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