



Asian Mix

Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica

Origine

Goût / Arôme Pour une touche asiatique incomparable

Saison

Stockage Froid, 2-7 °C

Avec l'Asian Mix, vous pouvez ajouter en un seul geste des saveurs asiatiques authentiques et nuancées à n'importe quel plat. Idéal pour les chefs qui allient rapidité et raffinement et souhaitent créer une signature distinctive et contemporaine.



Saveur et utilisation

La cuisine asiatique est à la pointe des tendances culinaires grâce à son équilibre parfait entre umami, fraîcheur et complexité épicée. L'Asian Mix associe le piquant poivré de l'Adjii Cress aux notes subtiles de radis et de moutarde du Sakura® Cress et du Bicolor Mustard Cress, le tout complété par la nuance aromatique et herbacée du Shiso Bicolor Cress.

Disponibilité et conservation

L'Asian 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, l'Asian 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), Box (16 pcs)
Plats	Divers
Nom latin	Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica
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