



Tokyo Taste

Origine

Goût / Arôme

Les saveurs de Tokyo dans votre assiette, dans un mélange raffiné

Saison

Stockage

Froid, 2-7 °C

Un mélange de cressons pré-coupés, prêts à l'emploi. Dosés avec précision pour allier rapidité et parfaite finition culinaire.



SAVEUR, COMPLEXITÉ, EN TOUTE SIMPLICITÉ

Tokyo Taste réunit Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® et Mustard Cress.

Ce mélange réunit trois caractères bien distincts : la fraîcheur végétale et épicée des deux shiso, le piquant franc et terreux du Daikon Cress, côté radis, et la chaleur vive du Mustard Cress, ce petit coup de raifort-wasabi qui réveille le palais sans l'agresser.

Des saveurs qui se reconnaissent, sans s'expliquer.

Blends of the World, c'est le nouveau concept de Koppert Cress pensé pour les cuisines professionnelles. Nos experts culinaires ont sélectionné et assemblé des cressons pré-coupés pour créer des mélanges cohérents, homogènes, directement utilisables. Tokyo Taste en est l'exemple : un assemblage audacieux, taillé pour apporter une dimension japonaise à n'importe quel plat.

UTILISATION, PAS DE PREPARATION, JUSTE À SERVIR

De la boîte à l'assiette. Pas de découpe, pas de pesée, pas d'approximation. Le mélange est prêt : il suffit de servir.

Tokyo Taste s'accorde naturellement avec les sushis, sashimis, fruits de mer, viandes grillées, ramen, plats de riz et préparations végétales. En garniture, mélangé à une salade, ou posé en touche finale sur un plat chaud ou froid, il s'adapte sans s'imposer. Chaque mélange Blends of the World est coupé selon des techniques qui préservent la saveur, la fraîcheur et le visuel. Régularité à chaque service, sans effort supplémentaire en cuisine.

DISPONIBILITÉ ET CONSERVATION

Tokyo Taste est disponible toute l'année. Il se conserve jusqu'à sept jours entre 2 et 7 °C. Cultivé dans des conditions propres et contrôlées, conforme aux normes d'hygiène en cuisine. Prêt à l'emploi dès l'ouverture de l'emballage.

ALLERGÈNES

La moutarde est un allergène répertorié. Mustard Cress n'est pas de la moutarde à proprement parler, mais il contient le composé responsable des réactions allergiques à la moutarde.

SPÉCIFICATIONS

Emballage	2 x 150 g, 8 x 50 g, 4 x 50 g
Plats	Divers