



## Cocktail Mix

*Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago*

### Origine

**Sapore / Aroma** Eleganza e Freschezza per i cocktail

### Stagione

**Conservazione** Refrigerato, 2-7 °C

Con il Cocktail Mix puoi aggiungere con un gesto un tocco visivo, intensità di sapore e una nota raffinata a qualsiasi cocktail. Ideale per baristi e mixologist che vogliono valorizzare le proprie creazioni con carattere distintivo e contemporaneo.



### Gusto e utilizzo

I cocktail sono sinonimo di esperienza, equilibrio e sapori raffinati, che uniscono note fresche, speziate e floreali. Il Cocktail Mix contiene crescioni con note fresche di menta e agrumi (Aclla Cress e Shiso Bicolor Cress), aromi dolci simili all'anice (Olympia Cress) e un fresco sapore di cetriolo (Borage Cress).

### Disponibilità e conservazione

Il Cocktail Mix è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato fino a sette giorni a una temperatura compresa tra 2 e 7 °C. Prodotto secondo una coltivazione socialmente responsabile, il Cocktail Mix è conforme alle normative igieniche della cucina. Il prodotto è pronto all'uso, poiché viene coltivato in modo pulito e igienico.

## CARATTERISTICHE

|                              |                                                                                                                                                                              |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Imballaggio</b>           | Box (8 pcs)                                                                                                                                                                  |
| <b>Piatti</b>                | Vari                                                                                                                                                                         |
| <b>Nome latino</b>           | Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago                                                                                                                                         |
| <b>Norme microbiologiche</b> | Patogeni Salmonella Assente in 25 g Listeria monocytogenes Assente in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g Bacillus cereus <1.105 ufc per g EHEC/STEC Assente in 25 g |