



Asian Mix

Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica

Origine

Sapore / Aroma

Per un tocco asiatico davvero unico

Stagione

Conservazione

Refrigerato, 2-7 °C

Con l'Asian Mix, potrai aggiungere in un solo gesto sapori asiatici autentici e ricchi di sfumature a qualsiasi piatto. Ideale per gli chef che uniscono rapidità e raffinatezza e desiderano creare una firma distintiva e contemporanea.



Sapore e utilizzo

La cucina asiatica è all'avanguardia nelle tendenze culinarie grazie al suo perfetto equilibrio tra umami, freschezza e speziata complessità. L'Asian Mix combina il gusto piccante dell'Adjì Cress con le sottili note di ravenello e senape del Sakura® Cress e del Bicolor Mustard Cress, completate dalla sfumatura aromatica ed erbacea dello Shiso Bicolor Cress.

Disponibilità e conservazione

L'Asian 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 in una coltivazione socialmente responsabile, l'Asian Mix è conforme alle normative igieniche della cucina. Il prodotto è pronto all'uso, poiché viene coltivato in modo pulito e igienico.

CARATTERISTICHE

Imballaggio	Box (8 pcs), Box (16 pcs)
Piatti	Vari
Nome latino	Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica
Norme microbiologiche	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