



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Origine

Sapore / Aroma Più sapore e consistenza per il sushi

Stagione

Conservazione Refrigerato, 2-7 °C

Con il Sushi Mix puoi aggiungere in un solo passaggio sapore, consistenza e un tocco estetico a qualsiasi piatto di sushi. Ideale per chef che desiderano valorizzare il proprio sushi con una consistenza sorprendente e un tocco finale distintivo.



Gusto e utilizzo

Il sushi richiede equilibrio, precisione e raffinatezza, unendo note fresche, piccanti e ricche di umami. Il Sushi Mix combina le note aromatiche e fresche del cress Shiso Bicolor con il cress di Lupine Cress, delicatamente dolce e croccante, il gusto piccante del Daikon Cress e il sapore deciso, simile alla senape, del Mustard Cress.

Disponibilità e conservazione

Il Sushi 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 un ambiente socialmente responsabile, il Sushi 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)
Piatti	Vari
Nome latino	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
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