



Cocktail Mix

Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago

Herkomst

Smaak / Aroma Frisse elegantie voor cocktails

Seizoen(en)

Bewaring Koud, 2-7 °C

Met de Cocktail Mix voeg je in één handeling visuele flair, smaakdiepte en een verfijnde finishing touch toe aan elke cocktail. Ideaal voor bartenders en mixologists die hun creaties willen verrijken met een onderscheidend en eigentijds karakter.



Smaak en toepassing

Cocktails draaien om beleving, balans en verfijnde aromatiek, waarbij frisse, kruidige en florale tonen samenkomen. De Cocktail Mix bevat cressen frisse munt en citrustonen (Aclla Cress en Shiso Bicolor Cress). Zoete anijsachtige aroma's (Olympia Cress) en frisse komkommer smaak (Borage Cress).

Beschikbaarheid en houdbaarheid

Cocktail Mix is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Cocktail Mix aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt de producten direct gebruiken, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Verpakking	Box (8 pcs)
Gerechten	Verschillende
Latijnse naam	Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago
Microbiologische normen	Pathogenen Salmonella Afwezig in 25 g Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g Staphylococcus aureus <1.105 kve per g Bacillus cereus <1.105 kve per g EHEC/STEC Afwezig in 25 g