



# Asian Mix

*Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica*

## Herkomst

**Smaak / Aroma** Voor de ultieme Aziatische signatuur

## Seizoen(en)

**Bewaring** Koud, 2-7 °C

Met de Asian Mix voeg je in één handeling gelaagde, authentieke Aziatische smaaknuances toe aan elk gerecht. Ideaal voor chefs die snelheid combineren met verfijning en een uitgesproken, eigentijdse signatuur willen neerzetten.



## Smaak en toepassing

De Aziatische keuken domineert de culinaire trend met haar perfecte balans tussen umami, frisheid en pittige complexiteit. De Asian Mix combineert de peperige kick van Adji Cress met de subtiele radijs- en mosterdtonen van Sakura® Cress en Bicolor Mustard Cress, afgerond door de aromatische, kruidige nuance van de Shiso Bicolor cress.

## Beschikbaarheid en houdbaarheid

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

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

## SPECIFICATIES

|                                |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Verpakking</b>              | Box (8 pcs), Box (16 pcs)                                                                                                                                                      |
| <b>Gerechten</b>               | Verschillende                                                                                                                                                                  |
| <b>Latijnse naam</b>           | Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica                                                                                                                                         |
| <b>Microbiologische normen</b> | 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 |