



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Herkomst

Smaak / Aroma Meer smaak en bite voor sushi

Seizoen(en)

Bewaring Koud, 2-7 °C

Met de Sushi Mix voeg je in één handeling extra smaak, textuur en visuele finesse toe aan elk sushi-gerecht. Ideaal voor chefs die hun sushi willen verrijken met een verrassende bite en een onderscheidende finishing touch.



Smaak en toepassing

Sushi vraagt om balans, precisie en verfijning, waarbij frisse, pittige en umami-rijke accenten samenkomen. De Sushi Mix combineert de aromatische, frisse tonen van Shiso Bicolor Cress met de subtiel zoete en knapperige Lupine Cress, de pittige radijskick van Daikon Cress en de scherpe mosterdachtige bite van Mustard Cress.

Beschikbaarheid en houdbaarheid

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

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Sushi 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	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
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