



Sakura® Mix

Borago, Pisum, Allium, Raphanus, Perilla, Toona

Pochodzenie

Smak/Aromat Szereg rozpoznawalnych i wyraźnych smaków

Pory roku

Przechowywanie Zimno, 2-7 ° C

Sakura® Mix to mieszanka dla koneserów, ??cz?ca w sobie szereg rozpoznawalnych i wyrazistych smaków.



Smak i zastosowanie

Sakura® Mix to mieszanka dla koneserów, ??cz?ca w sobie szereg rozpoznawalnych i wyrazistych smaków. Ró?ne odmiany znajduj?ce si? w Sakura® Mix daj? wiele mo?liwo?ci: Affilla Cress, Borage Cress, Rock Chives, Sakura Cress, Shiso Purple, Tahoon Cress.

Pochodzenie

Sakura® Mix to mieszanka dla koneserów, zawieraj?ca sze?? odmian Koppert Cress. Opakowanie zawiera 18 porcji zamiast 16.

Dost?pno?? i przechowywanie

Sakura® Mix jest dost?pny przez ca?y rok i mo?na j? ?atwo przechowywa? do siedmiu dni w temperaturze 2 do 7°C. Wyprodukowana w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie, Sakura® Mix spe?nia higieniczne standardy kuchni. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Opakowanie	Solitair (18 ul.)
Naczynia	Ró?norodny
Nazwa ?aci?ska	Borago, Pisum, Allium, Raphanus, Perilla, Toona
Synonimy	Wok, Curry, Rze?ucha rzodkiewkowa, Rze?ucha alpejska, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha do burgerów, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha kanapkowa, Rze?ucha chrzanowa, Rze?ucha fioletowa, Rze?ucha japo?ska, Czerwona rze?ucha
Normy mikrobiologiczne	Patogeny Salmonella spp Nieobecna w 25 g Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g Bacillus cereus <1.105 ufc por g EHEC/STEC Nieobecna w 25 g