



Shiso Mixed

Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla

Pochodzenie

Smak/Aromat	Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® i Mustard Cress
--------------------	--

Pory roku

Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C
-----------------------	----------------

To wizytówka naszej oferty



Smak i użycie

To wizytówka naszej oferty. Ten najlepiej sprzedający się produkt jest idealny dla restauracji, które chcą nadać każdemu posiłkowi zaskakujący charakter. Shiso Mixed składa się z Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® i Mustard Cress. Wszystkie te produkty doskonale łączą się z rybami - każdą na swój sposób - lub stanowi doskonały dodatek np. do sałatek.

Pochodzenie

Shiso Mixed jest najczęściej sprzedawanym kompletem. Zestaw odpowiada na zapotrzebowanie szefów kuchni na kreatywną dekorację talerza. Cztery oferowane smaki pasują do wszystkich rodzajów potraw, od ryb, przez mięso, po potrawy wegetariańskie.

Dostępność i przechowywanie

Shiso Mixed jest dostępny przez cały rok i może być łatwo przechowywany do siedmiu dni w temperaturze 2-7°C. Produkowany w społecznie odpowiedzialnej hodowli, Shiso Mixed spełnia standardy higieniczne w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Opakowanie	Solitair (16 ul.)
Nazwa łacińska	Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla
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