



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Pochodzenie

Smak/Aromat Mais sabor e textura para o sushi

Pory roku

Przechowywanie Zimno, 2-7 ° C

Dziękuję Sushi Mix możesz w jednym kroku nadać każdej potrawie z sushi więcej smaku, tekstury i atrakcyjnego wyglądu. Idealne rozwiązanie dla szefów kuchni, którzy chcą wzbogacić swoje sushi o zaskakujący akcent i charakterystyczne wykończenie.



Smak i zastosowanie

Sushi wymaga równowagi, precyzji i wyrafinowania, dlatego nuty słodkiej, pikantnej i bogatego umami. Sushi Mix dodaje aromatyczne i słodkie nuty rzoduchy Shiso Bicolor z delikatnie słodką i chrupiącą rzoduchą Lupine Cress, pikantną ostrą rzoduchą Daikon Cress oraz wyrazistym smakiem, przypominającym musztardę, rzoduchy Mustard Cress.

Dostępność i przechowywanie

Sushi Mix jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni w temperaturze od 2 do 7 °C. Pochodzący z upraw prowadzonych w sposób odpowiedzialny społecznie, Sushi Mix spełnia normy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w czystych i higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Opakowanie	Box (8 pcs)
Naczynia	Różnorodny
Nazwa botanicka	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
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