



Dessert Mix

Foeniculum, Stevia, Melissa, Agastache

Pochodzenie

Smak/Aromat Tilt elk dessert naar een hoger niveau

Pory roku

Przechowywanie Zimno, 2-7 ° C

Dziękujemy Dessert Mix możesz w jednym kroku nadać każdemu deserowi wyrafinowany charakter, aromat i elegancki akcent. Idealny dla szefów kuchni i cukierników, którzy pragną wzbogacić swoje kreacje o elegancki i charakterystyczny akcent.



Smak i zastosowanie

Desery wymagają równowagi, finezji i złożonych smaków, w których łączą się nuty słodkie, kwiatowe i pikantne. Dessert Mix łączy miodowe nuty Honny® Cress ze kwiatowymi, cytrynowymi niuansami Melissa Cress, nutami ananasa i lukrecji Atsina® Cress oraz delikatnym, ananaso-mięętowym aromatem Olympia Cress.

Dostępność i przechowywanie

Dessert 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, Dessert 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	Foeniculum, Stevia, Melissa, Agastache
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