



Cocktail Mix

Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago

Pochodzenie

Smak/Aromat	Frisse elegantie voor cocktails
Pory roku	
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Dziękujemy Cocktail Mix w jednym kroku możesz nadać każdemu koktajlowi atrakcyjny wygląd, gębszy smaku i wyrafinowane wykończenie. Idealny dla barmanów i miksologów, którzy chcą wzbogacić swoje kreacje o charakterystyczny i nowoczesny akcent.



Smak i zastosowanie

W koktajlach chodzi przede wszystkim o doznania, równowagę i wyrafinowane smaki, różnorodne nuty kwiatowe, pikantności i kwiatów. Cocktail Mix zawiera rzeżuchy o nutach ziemnej mięty i cytrusów (Acilla Cress i Shiso Bicolor Cress), słodkich aromatach przypominających anyż (Olympia Cress) oraz słodkim smaku ogórka (Borage Cress).

Dostępność i przechowywanie

Cocktail Mix jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C. Wyprodukowany w sposób odpowiedzialny społecznie, Cocktail Mix spełnia normy higieniczne obowiązujące w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w czystych i higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Opakowanie	Box (8 pcs)
Naczynia	Różnorodny
Nazwa botanicka	Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago
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