



Shiso Mixed

Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla

Origem

Sabor / Aroma Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® en Mustard Cress

Temporada

Armazenamento Frio, 2-7 °C

O carro-chefe da nossa gama.



Sabor e aplicação

O carro-chefe da nossa gama. Este artigo muito vendido é ideal para restaurantes que desejam dar um toque especial a cada refeição. Shiso Mixed é composto por Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® e Mustard Cress. Cada uma destas cresses combina na perfeição com peixe ou como guarnição em saladas, por exemplo.

Origem

A inspiração para o Shiso Mixed vem do Japão, onde alguns destes sabores são utilizados há muitos anos.

Disponibilidade e conservação

O Shiso Mixed está disponível durante todo o ano e pode ser conservado até sete dias entre 2 °C e 7 °C. Produzido de forma socialmente responsável, o Shiso Mixed cumpre as normas de higiene na cozinha. Pode utilizar os produtos imediatamente, pois são cultivados de forma limpa e higiénica.

ESPECIFICAÇÕES

Embalagem	Solitair (16 st)
Pratos	Peixe, Carne, Salada, Vegetariano
Nome em latim	Raphanus, Perilla, Brassica, Perilla
Normas microbiológicas	Patógenos Salmonella Ausente em 25 g Listeria monocytogenes Ausente em 25 g Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g Bacillus cereus <1.105 ufc por g EHEC/STEC Ausente em 25 g