



Cocktail Mix

Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago

Origem

Sabor / Aroma Elegância fresca para cocktails

Temporada

Armazenamento Frio, 2-7 °C

Com o Cocktail Mix, pode conferir um toque visual, profundidade de sabor e um acabamento requintado a qualquer cocktail num único passo. Ideal para bartenders e mixologistas que pretendem realçar as suas criações com um carácter distinto e contemporâneo.

Sabor e utilização

Os cocktails têm tudo a ver com a experiência, o equilíbrio e os sabores refinados, combinando notas frescas, picantes e florais. O Cocktail Mix contém cress com notas frescas de menta e citrinos (Aclla Cress e Shiso Bicolor Cress), aromas doces semelhantes ao anis (Olympia Cress) e um sabor fresco a pepino (Borage Cress).

Disponibilidade e armazenamento

O Cocktail Mix está disponível durante todo o ano e pode ser facilmente armazenado até sete dias a uma temperatura de 2-7 °C. Cultivado de forma socialmente responsável, o Cocktail Mix cumpre os padrões de higiene exigidos em cozinha. O produto está pronto a usar, uma vez que é cultivado de forma limpa e higiénica.



ESPECIFICAÇÕES

Embalagem	Box (8 pcs)
Pratos	Vários
Nome em latim	Perilla, Tagetes, Foeniculum, Borago
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