



Asian Mix

Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica

Origem

Sabor / Aroma Para um toque asiático definitivo

Temporada

Armazenamento Frio, 2-7 °C

Com o Asian Mix, pode adicionar sabores asiáticos autênticos e complexos a qualquer prato num único passo. Ideal para chefs que combinam rapidez com sofisticação e desejam criar uma assinatura distintiva e contemporânea.



Sabor e utilização

A cozinha asiática lidera a tendência culinária com o seu equilíbrio perfeito entre umami, frescura e complexidade picante. O Asian Mix combina o toque apimentado do Adji Cress com as subtis notas de rabanete e mostarda do Sakura® Cress e do Bicolor Mustard Cress, complementadas pela nuance aromática e herbácea do Shiso Bicolor Cress.

Disponibilidade e armazenamento

O Asian Mix está disponível durante todo o ano e pode ser facilmente armazenado até sete dias a uma temperatura de 2-7 °C. Produzido numa cultura socialmente responsável, o Asian Mix cumpre as normas de higiene da cozinha. O produto está pronto a usar, uma vez que é cultivado de forma limpa e higiénica.

ESPECIFICAÇÕES

Embalagem	Box (8 pcs), Box (16 pcs)
Pratos	Vários
Nome em latim	Perilla, Polygonum, Raphanus, Brassica
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