



Sushi Mix

Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus

Origem	
Sabor / Aroma	Mais sabor e textura para o sushi
Temporada	
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Com o Sushi Mix, pode adicionar sabor, textura e apelo visual extra a qualquer prato de sushi num único passo. Ideal para chefs que pretendem realçar o seu sushi com uma textura surpreendente e um toque final distinto.



Sabor e utilização

O sushi exige equilíbrio, precisão e requinte, combinando notas frescas, picantes e ricas em umami. O Sushi Mix combina as notas aromáticas e frescas do Shiso Bicolor Cress com o Lupine Cress, subtilmente doce e crocante, o toque picante do Daikon Cress e o sabor forte, semelhante ao da mostarda, do Mustard Cress.

Disponibilidade e armazenamento

O Sushi Mix está disponível durante todo o ano e pode ser facilmente armazenado por até sete dias a uma temperatura de 2-7 °C. Produzido numa cultura socialmente responsável, o Sushi Mix cumpre as normas de higiene de 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	Raphanus, Brassica, Perilla, Lupinus
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