



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Shiso Mixed

Saveur:	Anis, Cumin, menthe, moutarde, radis
Utilisation:	Plusieurs
Culture:	En lutte biologique
Disponibilité:	Toute l'année
Durée de vie:	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Le fleuron de notre assortiment. Cet article très demandé est la solution idéale dans les restaurants qui souhaitent donner un caractère unique à chaque repas. Shiso Mixed est composé de Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress® et Mustard Cress. Chacun à leur manière, ces cress se combinent parfaitement avec du poisson ou en tant que garniture, par exemple, dans des salades.

Origine

Le Shiso Mixed comprend quatre variétés de Cress comme à savoir le Shiso Purple, Shiso Green, Daikon Cress et Mustard Cress.

Disponibilité et conservation

Shiso Mixed est disponible toute l'année et peut être conservé entre 2° et 7°C. Le mode de culture de Shiso Mixed répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les produits peuvent être utilisés directement après réception.

