



LOS MEJORES PRECIOS sin perder el buen gusto



Síguenos en:



Inicio :: En profundidad :: Actualidad :: En Portada :: En el lineal :: Directorio :: Newsletter

Miércoles, 24 de Mayo del 2017

Buscar :: Búsqueda Avanzada

NEUVAS PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO FRESH PEARLS

.sponsor:

Pescaviar, empresa líder en productos gourmet, ha lanzado una nueva variedad de sus perlas Fresh Pearls. Las esferificaciones de vinagre balsámico de Módena se unen a los sabores de Chili, Fresa, Lima-Limón, Fruta de la pasión y salsa de Soja.



Es difícil describir un producto singular como estas perlas. No son un condimento, no son un ingrediente, no son una guarnición, pero son todo eso a la vez. Uniendo las nuevas tendencias de la alta cocina y la técnica conocida como esferificación, utilizada por los chefs más prestigiosos, estas pequeñas perlas con corazón líquido ponen al alcance de todo el mundo una nueva forma de pensar en la cocina.

Fresh Pearls elige como base los mejores ingredientes en origen. El vinagre de Módena que utiliza proviene de una empresa centenaria italiana, situada en las afueras de la ciudad de Módena, en una hacienda rodeada de viñedos de las variedades Trebbiano y Lambrusco. Dicho vinagre, de calidad superior, se elabora a partir del mosto de uva y no simplemente del vino, cuenta con la I.G.P. Módena (Indicación Geográfica Protegida), y su periodo de maduración es más largo que la media.

Las perlas de vinagre balsámico Fresh Pearls son el aderezo ideal para ensaladas, foies, carnes de caza o aperitivos, divertidas y fáciles de usar en cualquier plato. Todas las perlas de esta gama, versátiles y asequibles, son excelentes en cócteles, para acentuar el sabor en entrantes, carnes y pescados. También se pueden usar en repostería dando lugar a postres con un toque fresco y singular.

[Ver mas articulos de "En El Lineal"](#)



© gotobyte 2006

Aviso Legal :: Contacto