



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
SPECIALITÀ ITTICHE

# PERLAGE DI SOIA GR.55X8

**CODICE  
13660**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Perlage di soia.

Paese di origine: SPAGNA.

## PRODUZIONE

Prodotto con il "metodo della Sferificazione Inversa": l'arte di trasformare i liquidi in sfere. Consiste nell'immergere un preparato liquido contenente alginato di sodio in cloruro di calcio. Istantaneamente si forma una pellicola gelificata che si solidifica all'esterno (il calcio forma un gel con l'alginato di sodio). Si ottiene una sfera con all'interno un liquido che dura nel tempo e resiste alle temperature.

## INGREDIENTI

Salsa di SOIA 40% (acqua, semi di SOIA, sale, aceto), acqua, addensante: amido di mais modificato, addensante: calcio cloruro e gelificante: alginato di sodio.  
Allergeni: SOIA. Può contenere tracce di SOLFITI.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Texture delicata e leggermente gelatinosa. Una volta esplosi in bocca sprigionano il loro sapore. Sono traslucidi di colore marrone chiaro. Piacevole sapore di umami derivante dalla fermentazione naturale dei chicchi di soia.

## SHELF LIFE

14 mesi dalla data di produzione, conservare in frigorifero ad una temperatura tra +2 e +6°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare entro 7 giorni.

## UTILIZZO

Con sushi, salmone teriyaki, mousse d'anatra, gamberi alla griglia o in un Bloody Mary.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)