



**ALIMENTARE
FRESCO**
SPECIALITÀ ITTICHE

PERLAGE DI LIMONE E LIME GR.55X8

**CODICE
13658**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Perlage di limone e lime.
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

Succo di limone da concentrato 72%, sciroppo di glucosio, addensante: amido di mais modificato, succo di lime 2%, aroma naturale di limone e lime, addensante: cloruro di calcio, estratto di cartamo, gelificante: alginato di sodio e acidificante: acido citrico. **SENZA GLUTINE.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Texture delicata e leggermente gelatinosa. Una volta esplosi in bocca sprigionano il loro sapore. Colore giallo brillante. Il sapore predominante è quello acido, con una leggera nota aromatica e amara tipica della buccia di lime.

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 ostriche, capesante o con un risotto ai frutti di mare.



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