

Perlas Fresa ZITRON



Infinidad de posibilidades

Ideales para potenciar y personalizar toda clase de **Gin Tonics, Combinados, Copas y Cócteles**. En Aplicaciones de Cocina, las podemos incluir en los Entrantes, Primeros Platos, Segundos, Postres y en el Digestivo final.

En un combinado con bebida gasificada, **nuestras perlas flotan**, dando un aspecto apetecible y llamativo. Se pueden usar también para **Ensaladas, Cremas Frías, Gazpachos, Aliños, Guarnición, zumos, té, infusiones, Salmorejos...**

Da un toque distintivo de Pizzas Premium, contrapunto perfecto de Carnes de Caza, Carnes Rojas y especialmente Pato y Costillas Asadas. **¡Dale vida a tu imaginación!**

DIÁMETRO DE 10 MM – Perfecto tanto para elaborar platos de **Cocina Creativa**, "mini-bocados" de Catering, Tapas, Cocina de Autor, Coctelería de vanguardia, es **super diferenciador**. La película exterior es lo suficientemente consistente como para poder manipular las perlas sin peligro de rotura.

Información nutricional (Por 100 g)

VALOR ENERGÉTICO	271kcal	MICROBIOLOGÍA	ALÉRGENOS
GRASAS	0,0 g	Aerobios mesófilos < 1x10(5) u.f.c./g	GLUTEN: producto libre de gluten
de las cuales saturadas	0,0 g	Staphylococcus aureus <1.10(2) u.f.c /g	ALÉRGENOS: no contiene alérgenos
HIDRATOS DE CARBONO	5,10 g	Listeria monocytogenes ausencia /25g	
de los cuales azúcares	5,10 g		
PROTEINA	>0,5 g		
SAL	0,024 g		

Logística

PRODUCTO	VIDA UTIL	Uds./Caja	EAN
Tarro de cristal 180 g	18 meses	16	8437012466654
Tarrina 400 g	18 meses	4	8437012466593

Ingredientes

Mermelada de fresa (Azúcar, puré de fresa, jarabe de glucosa y fructosa, espesante: pectina, corrector de acidez: ácido cítrico, conservante: ácido sórbico, colorante antocianinas y aroma) agua, jarabe de glucosa, estabilizante: cloruro cálcico, gelificante: alginato sódico.

Modo de conservación: Una vez abierto mantener refrigerado entre +2°C y +4°C y consumir antes de 30 días.

CONTACTO:

Sierra Maestra Distribuciones Solidarias S.L.
Daniel de la Parte Rugama: +34 616 119 286 info@sierramaestra.es

