

# Perlas Vinagre balsámico ZITRON



Infinidad de posibilidades

Perlas de corazón líquido de exquisito vinagre balsámico, que liberan intensamente su sabor al **explotar en la boca**. Ideales para embellecer y realzar sutilmente sus **toastadas, canapés, ensaladas, foie gras, pescados o carnes y quesos**.

Unas pocas perlas bastan para aportar originalidad y modernidad a sus presentaciones. Versátil es la palabra! Es una **apuesta por la cocina de los restaurantes y bares** que quieran "salir" del clásico aliño para sus ensaladas y platos de pescado.

Espectacular sabor cuando explota en la boca. Especialmente indicado para su **uso para Catering**, ya que puede homogeneizar el aliño y el sabor por igual a los cientos de canapés o bocados que se tengan que preparar para un evento multitudinario. **¡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	126 kcal	MICROBIOLOGÍA	ALÉRGENOS
<b>GRASAS</b>	0 g	Aerobios mesófilos < 1x10(5) u.f.c./g	GLUTEN: producto libre de gluten
de las cuales saturadas	0 g	Staphylococcus aureus <1.10(2) u.f.c /g	ALÉRGENOS: contiene sulfitos
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	34,10 g	Listeria monocytogenes ausencia /25g	
de los cuales azúcares	33 g		
<b>PROTEINA</b>	0,4 g		
<b>SAL</b>	0,04 g		

## Logística

PRODUCTO	VIDA UTIL	Uds./Caja	EAN
Tarro de cristal 180 g	18 meses	16	8437012466661
Tarrina 400 g	18 meses	4	8437012466609

## Ingredientes

Vinagre (Vinagre de vino, mosto concentrado de uva), agua, jarabe de glucosa, gelificante: alginato sódico, estabilizante: cloruro cálcico.

**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

 **ZITRON**