d'sferas

Esferificación de sabores

La esferificación es una técnica culinaria empleada sobre todo en la cocina moderna que combina varios conceptos de la física y la química sobre los alimentos.

La encapsulación es una técnica que hace que los sabores aparezcan repentinamente en la boca, creando una **explosión de sabor.**

Consiste básicamente en la presentación de un alimento en forma de pequeñas esferas de **textura sólida por fuera y líquida por dentro** que produce una agradable sensación en la boca del comensal.

Quedan espectacularmente bien combinándolas con foie, carnes, marisco, pescados, ensaladas, helados, yogur, postres, cócteles, champán, gin tonic…

¿Quién se puede resistir a probarlas?
¡Seguro que serán la sensación!

sabores

Perlas de fresa

La fresa, un fruto rico en antioxidantes, vitamina C y B6, facilita nuestra digestión y aporta un sabor fresco y versátil a nuestros platos.

Realizadas con extracto de fresa natural, aportando así un gusto real y lleno de energía, que sumará a nuestras recetas un toque diferente en cada ocasión.

Sus combinaciones pueden ser diversas, ofreciendo un mix perfecto en ensaladas, postres, carnes y cocktails.

Perlas de manzana

La manzana, un fruto con efecto saciante y alto contenido en antioxidantes, vitamina C y potasio.

Realizadas a partir de manzanas Golden, aportando un color agradable y atractivo y un sabor natural.

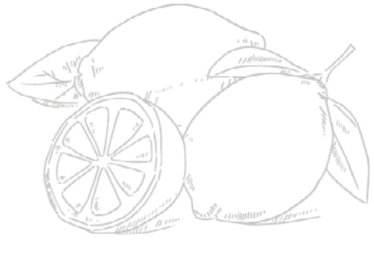
El acompañante ideal para creaciones gastronómicas versátiles, por su suave y apetecible sabor afrutado. Contrarresta tus sabrosas recetas con un toque dulce y da protagonismo a un mix inesperado.

¡Crea una explosión de sabor en tu boca!

Perlas de limón

El limón, un cítrico rico en vitamina C y antioxidantes, colabora en la digestión y facilita la absorción de nutrientes. Este ingrediente tan especial, nos ayuda a regular el apetito además de aportar un sabor brillante y definido.

Su combinación con pescados, postres y menta, son una auténtica explosión al paladar. Con nuestras D'sferas, creadas a partir de extracto de limón natural, mantendrás la esencia de la materia prima en cualquier combinación.



Perlas de naranja

La naranja, un fruto hidratante, característico por su elevado contenido en hierro, vitaminas A B y C, nos ayuda a mantener activo el sistema inmune del organismo.

Creadas a partir de extractos de naranja tradicional, conservan todas las propiedades del fruto y proyectan energía y un sabor intenso a cualquier maridaje.

Combinable en ensaladas, postres, carnes y pescados, puede ser servido tanto en frío como en caliente, fundiendo su intenso sabor con mucha facilidad. Igualmente, su acompañamiento como aderezo, permite jugar con los sabores de todo tipo de especias.

Perlas vinagre Pedro Ximénez

Vinagre Pedro Ximénez, derivado de un vino de tipo generoso y dulce, probablemente el aderezo más delicado de todos.

Realizadas con vinagre gran reserva Pedro Ximénez, aportando un intenso color oscuro muy atractivo y un potente sabor.

Un matiz perfecto para carnes, ensaladas y entrantes, que los hará definitivamente irresistibles.

Perlas de miel de caña

Ingredientes: zumo de miel de caña, gelificante, alginato sódico, goma xantana y cloruro cálcico

usos

ensaladas, carnes, postres, cocktails...

pescado, postres, menta...

carnes, ensaladas, entrantes...

carnes, pescados, ensaladas, postres, especias...

carnes, ensaladas, entrantes...

carnes, ensaladas, entrantes...

cocktelería

Esferas flotantes, especiales para aderezar cualquier cocktail a tu gusto

NARANJA

FRESA

LIMÓN

LIMA

packs

Esferas 6 mm

1. Onza 30 gr
2. 100gr (envasado en cajas de 12 unidades)
3. 280gr **especial para hostelería** (envasado en cajas de 6 estuches de 2 unidades)

Envase 100 gr

Envase 280 gr (especial hostelería)

Esferas 12 mm (flotantes) - Especial cocktelería

1. 100gr (envasado en cajas de 12 unidades)
2. 280gr **especial para hostelería** (envasado en cajas de 6 estuches de 2 unidades)