



Perles de Saveurs Yuzu - 50 g

Perles de Saveurs au Yuzu créées par Christine Le Tennier. Perles d'alginate, produit dérivé de l'algue Kombu, issues de la cuisine moléculaire.



Marque :Christine Le Tennier

Référence :000057

Points de fidélité offerts :5

Prix :7.95 €

Perles de Saveurs au Yuzu - 50g Christine Le Tennier Les Perles de Saveurs au Yuzu Christine Le Tennier

Algue et gastronomie moléculaire

Cette nouvelle approche de la cuisine s'intéresse aux phénomènes qui interviennent lors des transformations culinaires. Les Perles de Saveurs créées par **Christine Le Tennier** sont de petites sphères gélifiées. La pellicule d'alginate est un produit dérivé de l'algue Kombu.

Un nouvel art culinaire étonnant et créatif

Les perles de Saveurs renferment un délicieux cœur liquide. Elles éclatent en bouche et délivrent toutes leurs saveurs salées ou sucrées. Elles se consomment en nappage à l'apéritif et au dessert.

Les Perles de Saveurs au Yuzu

Le Yuzu est un agrume originaire d'Asie, acide comme le citron et doux comme une mandarine. Les Perles de Saveurs au Yuzu vont enrichir vos verrines à l'apéritif. Elles relèveront également un carpaccio de bœuf, des sushis ou une salade de fruits.

Le pot une fois ouvert, vous pouvez conserver les perles 1 semaine au réfrigérateur
Verrine 40 ml. 50 g

Composition : Jus de Yuzu 70%, eau, épaississant : E466, gélifiants : chlorure de calcium, alginate de sodium, spiruline en poudre, acidifiant : acide citrique, conservateur : E202.

159,00 €/Kg

[Lien vers la fiche du produit](#)