

BESPHERE[®]
Big flavor in every drop



SOJA EN
SPHÈRES

L'EXOTISME DE LA
GASTRONOMIE ASIATIQUE À
PORTÉE DE MAIN



Eurocaviar


SOJA
EN ESFERAS
BESPERE[®]
Big flavor in every drop



Le soja est l'un des ingrédients indispensables à la culture asiatique millénaire, qui a étendu son utilisation au cours des dernières années. Avec un format transgressif en sphères, il s'invite dans votre cuisine pour apporter la touche spéciale qui rehausse n'importe quelle préparation.

TOAST DE VENTRESCA AVEC SOJA EN SPHÈRES
Retrouvez cette recette sur www.eurocaviar.es



Il ne se décolore pas, ce qui améliore la présentation de tous les types de plats.



Faible apport calorique. Convient aux cœliaques.



Peut être cuit, sans perte de couleur, saveur ou texture.



Ne pas congeler. Conserver dans un endroit frais et sombre à l'abri de la lumière du soleil. Une fois ouvert, conserver entre 2° C et 12° C et consommer dans les 10 jours.



Semi-conservé. Pasteurisé.



DONNÉES LOGISTIQUES

Emballé dans des bocaux en verre, fermés par des couvercles "Twist off" sous vide.

Disponible en formats 50 g et 200 g.

EAN 50 g 8410649006837
EAN 200 g 8410649005816



ALLERGÈNES

Contient du soja et des produits à base de soja.

Contient des céréales contenant du gluten.

Eurocaviar S.A.

+34 968 693 727 | info@eurocaviar.es | www.eurocaviar.es

Polígono Industrial "Los Torraos". Calle Valencia, 1. 30563 Ceutí, Murcia. España
Calle de Triana, 53. 28016 Madrid. España