BESPHERE®
Big flavor in every drop

VINAGRE BALSÁMICO EN ESFERAS

EQUILIBRIO PERFECTO PARA UN VINAGRE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Eurocaviar

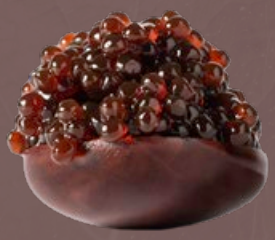
VINAGRE BALSÁMICO EN ESFERAS

BESPHERE®
Big flavor in every drop

Conservar las cualidades del Vinagre Balsámico de Módena IGP en un formato poco convencional como nuestras esferificaciones reside en dos factores: la elección del mejor producto y nuestra maestría en el proceso.
Así obtenemos unas esferas que destacan por su equilibrado sabor agridulce y la facilidad para dosificarlas en cualquier preparación.

ENSALADA DE TOMATE, BURRATA Y VINAGRE BALSÁMICO EN ESFERAS
Encuentra esta receta en www.eurocaviar.es

- No destiñe, mejorando así la presentación de todo tipo de platos.
- Bajo aporte calórico. Apto para celiacos.
- Se puede cocinar, sin pérdida de color, sabor o textura.
- No congelar. Conservar en lugar fresco y protegido de la luz solar. Una vez abierto, mantener entre 2° C y 12° C y consumir antes de 10 días.
- Semiconserva.



DATOS LOGÍSTICOS

Envasado en tarros de vidrio, cerrados con tapa Twist-off al vacío.

Se presenta en envases de 50 g y 200 g.

EAN 50 g 8410649003676
EAN 200 g 8410649007117

VEGANO

ALÉRGENOS

Contiene dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.

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