

Ficha Técnica

Crema de vinagre al maracuyá

aderezo agridulce para cocinar y ensaladas

“ Esta crema de vinagre a la pulpa de Maracuyá, es un aderezo ideal para combinar con ensaladas o marinar carnes. Su sabor agridulce recuerda a un vinagre balsámico. Su contenido en pulpa de fruta es como mínimo de un 20% de la receta. lo que les da un sabor y unos aromas únicos a todos los platos que queramos aderezar. Otra idea de maridaje de esta cremas de vinagre es combinarla con queso, preparar un Tartar de atún, saborizar cockteles, etc.. Y también se pueden usar para marinar carnes y pescados. Esta crema es libre de gluten, no contiene grasas, ni ningún producto proveniente de animales, por lo que es apto para celíacos, vegetarianos y veganos. Tampoco contiene sabores ni colores artificiales añadidos. Por su potente sabor solo es necesario usar poca cantidad para aderezar y así disfrutar de exquisitos platos. Además su cremosidad ayuda a que se adhiera bien a los vegetales de una ensalada, logrando que el aderezo no se vaya al fondo del plato.

Presentación:

Botellas de vidrio de 250 ml., en cajas de 12 unidades

Alérgenos: Contiene Sulfitos.

