

Ficha Técnica

Crema de vinagre al la Mora

aderezo agridulce para cocinar y ensaladas



“

Esta **crema de vinagre a la pulpa de Mora**, es un aderezo ideal para combinar con ensaladas, 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 gusto y unos aromas únicos a todos los platos que queramos aderezar. Otra idea de maridaje de esta crema de vinagre es combinarla con quesos de untar como el queso crema, Brie, o azul. Y también se pueden usar para marinar carnes y pescados. Saborizar cocktails, etc. Nuestras cremas son libres de gluten, no contienen grasas, ni ningún producto proveniente de animales, por lo que son aptos 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 adhieran 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.



www.bodegasplate.com

