



Spherika Gourmet



Fresh Pearls



PRODESCO



ALTA RESTAURACIÓN





Nuestros productos



Tarro de cristal:
• 365g x 4 uds/cj
Vida útil:
14 meses

Fresa de Huelva (España)

REF: 8993

La mayor y mejor productora europea de fresas es la provincia de Huelva. Tiene una razón aplastante y natural para serlo: 248 horas de sol mensuales en primavera, una mínima oscilación térmica entre el día y la noche y terrenos fértiles y lozanos.

Las perlas de fresa son tentadoras en una mousse de chocolate, sofisticadas en un magret de pato con salsa de frutos rojos, sencillas en unas natillas o yogurt helado, refrescantes en un smoothie de melón o chispeantes en un cocktail de vodka con menta.





Spherika
Gourmet



Fruta de la Pasión o Maracuyá (Brasil)

REF: 8994



Tarros de cristal:
• 365g x 4 uds/cj
Vida útil:
14 meses

Esta fruta tropical (rica en vitamina C y fuente de proteínas, minerales e hidratos de carbono) proviene de la planta homónima y posee una flor muy llamativa y especial: la pasionaria. Dulce y refrescante, la fruta de la pasión es un compendio de antioxidantes, un elixir de la juventud. Estas perlas son ideales como topping en una mousse de chocolate, para acentuar una macedonia de frutas, como contraste dulce sobre un solomillo de cerdo y por supuesto como decoración en cualquier postre.

Lima&Limón de Murcia (España)

REF: 8995

Hace más de mil años, los árabes decidieron aprovechar la riqueza de los suelos de Murcia y, haciéndolos de regadío, crearon la Huerta por cuya vega discurre el río Segura en su marcha hacia el mar. Las perlas de Lima&Limón son perfectas en un carpaccio de atún o en mariscos (almejas al vapor, ceviche de gambas, ostras, etc.). Ideales para sorprender a invitados con una gelatina de gin-tonic o en un vodka con lima. También son perfectas como decoración en sushi y maki o adornando postres como tartas de limón o mousses.



Tarros de cristal:
• 365g x 4 uds/cj
Vida útil:
12 meses



Un valor añadido en la cocina

Las Fresh Pearls de Spherika Gourmet son ideales no sólo para chefs de restaurantes sino también para los cocineros que quieran sorprender a sus comensales en casa.



Chefs

El chef que prepara sus propias esferificaciones debe hacerlo en el momento y en pequeñas cantidades ya que es un producto que apenas dura unos minutos.

Las Spherika Gourmet Fresh Pearls están siempre listas para usar. Guardadas en la nevera llegan a tener 14 meses de caducidad.

Consumidor final

Nuestras Spherika Gourmet Fresh Pearls te hacen sentir como un “chef en casa”.

Se trata de un producto que ayuda a ensalzar cualquier receta sencilla aportando sabor, aroma y mucho color.

Nuestras perlas ofrecen una decoración diferente y exclusiva y sorprenden con el efecto de explosión en boca



Recetas únicas



Con las Spherika Gourmet Fresh Pearls podrás sorprender a tus comensales con recetas sencillas pero sabrosas y espectaculares.



FOIE SOBRE TOSTA Y FRESH PEARLS FRUTA PASIÓN



BERBERECHOS CON PERLAS DE LIMA&LIMÓN



COCHINILLO Y FRESH PEARLS DE FRESA



YOGUR Y FRESH PEARLS DE FRUTA DE LA PASIÓN



SALPICÓN DE MARISCO Y PERLAS DE LIMA&LIMÓN



CARRILLERA DE TERNERA CON PERLAS DE FRESA





LLENAS DE SABOR

CON INTERIOR LÍQUIDO

Spherika
Gourmet

PRODESCO




ALTA RESTAURACIÓN

 **@prodescosa**

C/Sierra Morena, 17· A.E. Andalucía. 28320.

Pinto. Madrid Tel: 91 890 30 11

 633 51 41 67 · 691 01 93 27 · 633 42 75 98 · 622 73 95 09
pedidos@grupoprodesco.com · www.grupoprodesco.com