





DESCRIÇÃO

Caviar de Licor de Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas 170g

INGREDIENTES

Licor de Ginja d'Óbidos (66%), Glucose, Açúcar, Lactato Gluconato de Cálcio, Amido de milho modificado, Alginato de sódio, água, Sorbato de potássio.

CARACTERÍSTICAS

Volume: 170g

Pode conter vestígios de álcool.

Poderá criar depósito.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

| • | |
|---|-------------------|
| Por 100g de Produto | |
| Energia | 101 kcal / 423 kJ |
| Lípidos | 0,3g |
| dos quais: Saturados | >0,05g |
| Hidratos de Carbono | 25,2g |
| dos quais: açúcares | 17,1g |
| Fibra | <0,5g |
| Proteínas | 0,2g |
| Sal* | 0,012g |
| O teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente | |



Foto ilustrativa sobre possível forma de consumo.

NOTAS DE PROVA

Uma explosão de sabor inesquecível.

Estas pérolas recheadas com Licor de Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas de notas intensas a ginja, e equilíbrio perfeito entre a doçura e a acidez, farão toda a diferença nos seus cocktails, sobremesas ou pratos gastronómicos como decoração ou acompanhamento.

ACONDICIONAMENTO

Preservar no frigorífico depois de aberto e consumir no prazo de 20 dias.

MÉTODO PRODUTIVO

Resultado da aplicação de algumas técnicas usadas na cozinha molecular produzimos pequenas pérolas de Licor de Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / SUGESTÕES DE CONSUMO

Pronto a consumir.

Pode utilizar-se em cocktails e na gastronomia.

PRODUTOR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.

Tel. - 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt