



ESFERIFICACIONES



iCaviar iCaracol, S.L. es una pequeña empresa familiar situada al norte de España, todos los productos se hacen con esmero, cuidado y paciencia para lograr un estandar de calidad superior, en nuestra fábrica/granja se respira naturaleza por los cuatro costados, no sabemos lo que son las prisas, los tiempos los marca la vida de los animales, los verdaderamente importantes en nuestro proceso, para lograr llevar a cada rincón del mundo un producto excelente.

En **iCaviar** comercializamos Esferificaciones de frutas.

Las esferificaciones son de tipo Inversa.

Inversa: es un líquido que después de un proceso mezclando ingredientes y agentes gelificantes se forman unas esferas con un líquido interior (zumos de frutas)





ESFERAS DE FRESA STRAWBERRY SPHERES



INGREDIENTES
 Agua, fructosa, zumo de fresa 14,5%, almidón, lactato de calcio, alginato de sodio, ácido cítrico, aroma de fresa, colorante natural y sorbato de potasio.

Denominación Comercial:
 ESFERAS DE FRESA

Denominación del Producto:
 Esferas con fresa en su interior.

Características Organolépticas:
 Producto: esfera a base de gelatina natural con líquido en su interior.
 Tamaño: +12 mm
 Textura: dura por fuera, líquida por dentro
 Sabor: Fresa.
 Ideal para: Ensaladas y acompañamientos carnes, pescados y postres.

Proceso de Fabricación:
 Elaborada a partir de fresa junto con otros ingredientes, sometido a pasteurización, envase hermético.

Información Nutricional	Parámetros		información media por 100 g.
	porciones variadas (20) por envase	Valor energético	
Tamaño de la porción Cucharilla (5g)	Grasas	(De las cuales son saturadas)	0,30 g 0,15 g
	Hidratos de carbono	(De los cuales son azúcares)	5,46 g 5,36 g
Calorías por ración	Proteínas		0,65 g
	Sal		0,40 g

Modo de conservación:
 Almacenaje: A temperatura ambiente.
 Caducidad: 1 año.

Alérgenos:

LIBRE OGM
