



Sirviendo su creatividad...

### Contactos

### Distribución

#### LA FRUITIERE DU VAL EVEL

Producción y Transformación - Frutas IQF. Purés. Culis.

Ambiente - Frío - Ultracongelado

10, Luzunin - 56500 NAIZIN - F

Tel +33 (0)2 97 27 40 96

### Distribución / Alicante

#### COMODIN, S.A.

C/ La Rioja, 19 - 03006 Alicante

Tel 965 282 100 - Fax 965 117 197

[info@comodin-sa.com](mailto:info@comodin-sa.com) ; [www.comodin-sa.com](http://www.comodin-sa.com)



imagine...



Perlas de Sabor  
Ultracongeladas





## ● INNOVACIÓN

PERLES DE SAVEUR *Frozen Creative Food*® son pequeñas perlas de alga congeladas con un corazón fondante o líquido de pulpas de frutas o de sabores saladas.

## ● FÁCIL & INSPIRADOR

Porque son congeladas, las PERLES DE SAVEUR *Frozen Creative Food*® son muy fácil de utilización. Pueden ser incluidas en preparaciones o servidas como deliciosa decoración salada o dulce.

PERLES DE SAVEUR *Frozen Creative Food*® inspiran un potencial infinito de creaciones innovadoras en cocina, pastelería, heladería, cocteles, o en cualquier taller culinario.

## ● ORIGINAL & ÚNICO

Incluso cuando están descongeladas, las PERLES DE SAVEUR *Frozen Creative Food*® se quedan perfectamente rondas e intactas. Sólo explotan y revelan su corazón fondante o líquido en su boca creando una experiencia gustativa totalmente inédita.

Por ser las únicas perlas de frutas o de sabores congeladas en el mercado, las PERLES DE SAVEUR *Frozen Creative Food*® se llevaron el **Gran Premio SIRHA Innovación 2011!**



### Perlas Dulces

- **Mango**
- **Frambuesa**
- **Naranja Sanguina**
- **Fruta de la Pasión**
- **Limón**
- **Lima**
- **Curaçao**

### Perlas Saladas

- **Wasabi**
- **Salsa de Soja**
- **Vinagre Balsámico**
- **Trufa**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS de las PERLAS DE SABOR

Composición : extracto de alga, pulpas de frutas o condimentos

Almacenaje: ultracongelado, -18°C / 0°F

Conservación : 12 meses

Tarro: 100g / 3.5 oz

Cantidad / estuche: 2 tarros

Cantidad / caja: 9 estuches

