



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

SORBETTO FRAGOLA E PORTO KG.1,6



CODICE
14370

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sorbetto alla fragola e Porto: un sorbetto raffinato che combina la dolcezza succosa delle fragole mature (40% fragole) con la complessità aromatica del vino Porto (10%). Un classico intramontabile reinterpretato in chiave gourmet.

Punti di forza: immediatamente spatalabile - fragole selezionate di prima qualità - il tocco elegante del vino Porto.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Il vino Porto ha origini antiche che risalgono al XVII secolo, quando i mercanti inglesi iniziarono ad aggiungere alcol al vino per preservarlo durante il trasporto. Questa pratica ha dato vita a un vino liquoroso unico, apprezzato in tutto il mondo per la sua ricchezza e complessità.

INGREDIENTI

Fragola (40%), acqua, zucchero, vino porto (10%), destrosio, glucosio, succo di limone, addensanti: Gomma di tara, farina di guar.

CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di -18°C.

UTILIZZO

Può essere servito come intermezzo (pulizia del palato tra un piatto e l'altro), come chiusura di degustazione o come mini-dessert in bicchierini gourmet.

Abbinamenti dolci: cheesecake classica; cioccolato fondente 70%; crostata di frutti rossi.

Abbinamenti salati: tagliere di formaggi (Brie, Stilton, Taleggio, Camembert); foie gras scottato; tartare di manzo; prosciutto crudo dolce di Parma.

Tocco extra: provalo come intermezzo su ostriche crude, per un contrasto sensazionale dolce/salato.