



ALIMENTARE
GELO
DOLCI SURGELATI

SORBETTO ARANCIA E VODKA KG.1,6X2



CODICE
14369

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sorbetto all'arancia rossa e Vodka: un sorbetto vivace che esalta il sapore intenso delle arance rosse, arricchito da un tocco deciso di Vodka, perfetto per chi cerca un finale di pasto audace e rinfrescante. Un connubio sorprendente che risveglia i sensi.

Punti di forza: immediatamente spatolabile - arance rosse dal gusto intenso - energetico, fresco e audace.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La vodka prende il suo nome dalla parola slava "acqua". Nel 1300, in Polonia, veniva usata come rimedio medicinale. Un secolo dopo, i monaci russi scoprono che il distillato, originariamente creato per disinfettare le ferite, aveva anche un gusto sorprendentemente piacevole, dando vita alla vodka come la conosciamo oggi.

INGREDIENTI

Succo d'arancia (50%), acqua, zucchero, destrosio, vodka (5%), glucosio in polvere, inulina, 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: crostata rustica di arance rosse; torta soffice all'arancia e mandorle; gelato fiordilatte con zest di arancia; cheesecake agli agrumi.

Abbinamenti salati: insalata di finocchi; arancia rossa e olive taggiasche; tartare di tonno con olio al bergamotto; carpaccio di spigola marinata all'arancia; pollo arrosto glassato con succo di arancia rossa.

Tocco extra: servire una quenelle di sorbetto su un carpaccio di gamberi rossi marinati, con un filo d'olio EVO agrumato.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it