



ALIMENTARE  
GELO  
DOLCI SURGELATI

# SORBETTO PERA E CALVADOS KG.1,6



**CODICE**  
**14371**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sorbetto alla pera e Calvados: la delicatezza della pera (50%) si fonde con la robustezza del Calvados (5%), creando un sorbetto dal gusto equilibrato, avvolgente e sofisticato. Un incontro sublime tra fruttato e liquoroso.

**Punti di forza:** immediatamente spatolabile - pere mature selezionate - eleganza del Calvados francese.

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Nel XVII secolo, un distillatore della Normandia lasciò il suo sidro a invecchiare in botti di quercia, scoprendo che il risultato era sorprendentemente ricco. Chiamò questo distillato "eau-de-vie de cidre"; ovvero "acqua di vita", e lo battezzò Calvados, in omaggio alla sua terra. Presto divenne il preferito della nobiltà francese.

## INGREDIENTI

Purea di pera (50%), acqua, zucchero, destrosio, glucosio in polvere, liquore calvados (5%), succo di limone igp Sorrento, 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: tarte Tatin di pere; crema inglese alla vaniglia; biscotti sablé bretoni.

Abbinamenti salati: tagliere di formaggi (Roquefort, Taleggio, Gorgonzola dolce, Comté stagionato); risotto al gorgonzola e pere caramellate; petto d'anatra affumicato; carpaccio di manzo marinato con pepe rosa e pere; crostino con foie gras e riduzione di Calvados.

Tocco extra: servire una quenelle di sorbetto su una tartare di tonno rosso con olio evo delicato e fiori eduli.



*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](http://www.marchispa.it)