



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 spatalabile - 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 igt 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.