Data di creazione: 25/10/2022

QUINTESSENZA DI POMPELMO BIOLOGICO

CODICE	98221
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	50 mL

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Essenza naturale per alimenti a base di olio essenziale di pompelmo bio

DESCRIZIONE	Essenza alimentare di pianta aromatica, di origine vegetale e totalmente naturale, certificata Bio e Soil Association Food Organic a garanzia della qualità, salubrità e sostenibilità delle materie prime utilizzate
ASPETTO	Essenza liquida comodamente erogabile tramite vaporizzatore in boccetta di vetro
SAPORE	Essenza dalla profumazione di pompelmo, delicata e leggera sia al naso che al palato, non troppo persistente
PRODUTTORE	PriMa Bio - Corato (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Pri.Ma. supera i limiti dei comuni oli essenziali, che diventano instabili a determinate temperature. Le essenze Pri.Ma possono essere invece utilizzate in preparazioni calde e fredde, dal gelato alla pizza, sono diluibili in acqua e semplici da usare, con la pipetta o semplicemente vaporizzate. Una nuova frontiera del gusto che rappresenta anche per noi un nuovo progetto che crediamo possa fare la differenza!
CURIOSITÀ	Gli oli essenziali sono estratti tramite correnti di vapore, vengono miscelati con alcool e sali minerali estratti dalle piante. Questa miscela viene fatta bollire a bassa temperatura in sottovuoto, fatta evaporare e poi ricondensata in un moto circolatorio continuo. Con l'aggiunta di antiossidanti naturali, la quintessenza prima diventa stabile in cottura fino a 300°C mantenendo immutate le qualità organolettiche. Le essenze inoltre sono diluibili in acqua e altre preparazioni liquide
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Provatelo vaporizzato sulla macedonia sulla macedonia, basterà una vaporizzazione per ogni porzione da 150 g di frutta. Le dosi consigliate sono di 0,2%- 0,7% a freddo e 1%-1,5% a caldo

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.