



## **ΠΕΡΛΕΣ MESSINO / CAVIAR BALSAMIC σε γεύσεις:**

**ΒΑΣΣΑΜΙΚΟΥ, ΛΕΥΚΟΥ ΒΑΣΣΑΜΙΚΟΥ, ΛΕΜΟΝΙΟΥ, ΡΟΔΙΟΥ & ΤΡΟΥΦΑΣ**



130ML / NETΙμή **9,90€**

### **Πέρλες Βαλσάμικου**

Μετά από σχεδόν 50 χρόνια επιτυχημένης πορείας στη διεθνή αγορά των προϊόντων ξυδιού, η Messino καινοτομεί, δημιουργώντας και **παρουσιάζοντας, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, τις Πέρλες βαλσάμικου Messino**. Η σειρά με τις πέρλες Messino δημιουργήθηκε βάσει της μακράς εμπειρίας αλλά με γνώμονα την καινοτομία και τις τάσεις της σύγχρονης μοριακής κουζίνας.

Οι πέρλες βαλσάμικου Messino, έχουν ως βάση το αγαπημένο πλέον βαλσάμικο ξύδι Messino, που παράγεται από την πρόσμειξη μούστου σταφυλιών με ξύδι από ελληνικά κρασιά και παλαιώνεται για τουλάχιστον 6 μήνες. Μέσω της διαδικασίας της αντίστροφης σφαιροποίησης καταφέραμε να εσωκλείσουμε την γεμάτη γεύση και το όξινο άρωμα του βαλσάμικου Messino σε μια μόνο μικρή σφαίρα, με λεπτό εξωτερικό περίβλημα και ζουμερό εσωτερικό. Οι πέρλες εκτός από την εντυπωσιακή τους εμφάνιση, προσφέρουν μια έντονη γευστική εμπειρία, καθώς σκάνε στο στόμα σας και προσφέρουν μια έκρηξη γεύσεων στον ουρανίσκο.

Παραγωγική διαδικασία:

Αρχικά διαλέγεται προσεκτικά η παρτίδα βαλσάμικου ξυδιού που θα χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του μείγματος, και προετοιμάζεται το ειδικό μείγμα για την παρασκευή των περλών βαλσάμικου. Το διάλυμα εισάγεται στο μηχάνημα της αντίστροφης σφαιροποίησης, όπου δημιουργούνται οι πέρλες από μια και μοναδική σταγόνα βαλσάμικου. Οι πέρλες τελειοποιούνται και σταθεροποιούνται με την περιστροφή εντός ενός ειδικού σωλήνα. Οι παραγόμενες πέρλες καθαρίζονται σχολαστικά με νερό πριν την συγκέντρωσή τους σε μια μικρή δεξαμενή. Στην συνέχεια, πραγματοποιείται η διαλογή τους και η τυποποίησή τους χειροκίνητα, με σκοπό την εξασφάλιση της ακριβούς ποσότητας και της άριστης ποιότητας των παραγόμενων περλών.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Αναδεικνύουν όλες τις πράσινες σαλάτες, όπως μαρούλι, σπανάκι, ρόκα αλλά και σαλάτες που περιέχουν μαλακά τυριά ή ντομάτα, όπως η καπρέζε. Γαρνίρετε τα πλατό τυριών και αλλαντικών για ξεχωριστή εμφάνιση και γεύση. Αναβαθμίστε τις απλές μπρουσκέτες ή τα ανοιχτά σάντουιτς με ελάχιστες μόνο πέρλες. Συνοδέψτε όλα τα πιάτα ψητών κρεατικών σας με κοτόπουλο, μοσχάρι, ή χοιρινό για να αναδείξετε την γεύση τους και να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας. Οι πέρλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για γαρνίρισμα σε κάθε πιάτο, στην ζαχαροπλαστική ή την ποτοποιία. Δεν περιέχουν γλουτένη ή πρόσθετα σάκχαρα και είναι κατάλληλες για χορτοφάγους.



130ML / NETιμή **9,90€**

### **Πέρλες Λευκού Βαλσάμικου**

Το λευκό βαλσάμικο Messino που παράγεται από εκλεκτούς συμπυκνωμένους χυμούς λευκών σταφυλιών και ξύδι από λευκό κρασί, αποτελεί την α' ύλη των λευκών περλών Messino. Οι πέρλες λευκού βαλσάμικου Messino παράγονται από μια σταγόνα λευκού βαλσάμικου, που μετατρέπεται μέσω της αντίστροφης σφαιροποίησης, σε μια τέλεια τραγανή σφαίρα με ζουμερό εσωτερικό που σκάει στο στόμα σας. Σχεδόν διαυγείς, οι πέρλες λευκού βαλσάμικου διατηρούνται μέσα στο ίδιο τους το υγρό και έχουν έντονη οξύτητα, και ήπια βαλσάμικη γεύση και άρωμα.

Παραγωγική διαδικασία:

Αρχικά διαλέγουμε προσεκτικά την παρτίδα λευκού βαλσάμικου ξυδιού Messino που θα χρησιμοποιήσουμε για την παραγωγή του μείγματος, και προετοιμάζουμε το ειδικό μείγμα για την παρασκευή των λευκών περλών βαλσάμικου. Το διάλυμα εισάγεται στο μηχάνημα της αντίστροφης σφαιροποίησης, όπου δημιουργούνται οι πέρλες από μια και μοναδική σταγόνα βαλσάμικου. Οι πέρλες τελειοποιούνται και σταθεροποιούνται με την περιστροφή εντός ενός ειδικού σωλήνα. Οι παραγόμενες πέρλες καθαρίζονται σχολαστικά με νερό πριν την συγκέντρωσή τους σε μια μικρή δεξαμενή. Στην συνέχεια, πραγματοποιείται η διαλογή τους και η τυποποίησή τους χειροκίνητα, με σκοπό την εξασφάλιση της ακριβούς ποσότητας και της άριστης ποιότητας των παραγόμενων περλών.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Οι πέρλες λευκού βαλσάμικου σας δίνουν την ευκαιρία να δημιουργήσετε μοναδικούς συνδυασμούς από υφές και γεύσεις και να απολαύσετε την μοριακή γαστρονομία στην κουζίνα σας. Χρησιμοποιήστε τις για το γαρνίρισμα απολαυστικών συνταγών με θαλασσινά ή φιλέτα ψαριού, όπως ο γαύρος και η σαρδέλα ή πιο λιπαρά ψάρια όπως ο σολομός. Δώστε ήπια ένταση και πλούσια γεύση σε οποιαδήποτε σαλάτα καθώς και σε ψητά λαχανικά. Τολμήστε να γαρνίρετε κρύες σούπες ή κρύα ορεκτικά. Παράλληλα, στολίστε τις πέρλες λευκού βαλσάμικου πάνω σε ιδιαίτερα δροσερά cocktails για να προσθέσετε υφή και εκρηκτική γεύση. Οι πέρλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για γαρνίρισμα σε κάθε πιάτο, στην ζαχαροπλαστική ή την ποτοποιία. Δεν περιέχουν γλουτένη ή πρόσθετα σάκχαρα και είναι κατάλληλες για χορτοφάγους.



130ML / NETιμή **9,90€**

### **Πέρλες Λεμονιού**

Οι πέρλες λεμονιού Messino είναι εμπνευσμένες από αρώματα και γεύσεις της Μεσογείου μέσα από μια καινοτόμα οπτική. Ζουμερές σταγόνες από φυσικό συμπυκνωμένο χυμό λεμονιού εγκλωβίζονται σε ένα λεπτό κέλυφος, που εκρήγνυται στο στόμα και προσφέρουν γευστικές εκπλήξεις.

Οι πέρλες λεμονιού Messino δημιουργούνται με την μέθοδο της αντίστροφης σφαιροποίησης έχοντας ως βάση φρέσκο Ελληνικό χυμό λεμονιού, ενώ διαθέτουν ανοιχτό κίτρινο χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα και όξινη γεύση.

Παραγωγική διαδικασία:

Αρχικά διαλέγουμε προσεκτικά συμπυκνωμένο χυμό λεμονιού άριστης ποιότητας που θα χρησιμοποιήσουμε για την παραγωγή του μείγματος, και προετοιμάζουμε το ειδικό μείγμα για την παρασκευή των περλών λεμονιού. Το διάλυμα εισάγεται στο μηχάνημα της αντίστροφης σφαιροποίησης, όπου δημιουργούνται οι πέρλες από μια και μοναδική σταγόνα χυμού. Οι πέρλες τελειοποιούνται και σταθεροποιούνται με την περιστροφή εντός ενός ειδικού σωλήνα. Οι παραγόμενες πέρλες καθαρίζονται σχολαστικά με νερό πριν την συγκέντρωσή τους σε μια μικρή δεξαμενή. Στην συνέχεια, πραγματοποιείται η διαλογή τους και η τυποποίησή τους χειροκίνητα, με σκοπό την εξασφάλιση της ακριβούς ποσότητας και της άριστης ποιότητας των παραγόμενων περλών.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Οι τρόποι σερβιρίσματος των περλών λεμονιού δεν διαφέρουν καθόλου από τον παραδοσιακό τρόπο χρήσης του χυμού λεμονιού στο φαγητό, παρά μόνο στο ότι προσφέρουν ένα νέο, τελείως διαφορετικό, επίπεδο γαστρονομικής παρουσίασης. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις πέρλες λεμονιού Messino ως γαρνιτούρα σε οποιαδήποτε σαλάτα. Δοκιμάστε τις πάνω σε ψητά κρεατικά, φιλέτα ψαριού ή θαλασσινά κάθε είδους. Στολίστε τις μπρουσκέτες ή τις τάρτες σας. Για τους πιο ευφάνταστους, οι πέρλες λεμονιού μπορούν να κοσμήσουν ένα δροσερό ρόφημα όπως η φρέσκια λεμονάδα ή ένα φρουτώδες επιδόρπιο όπως η αγαπημένη μας lemon pie. Οι πέρλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για γαρνίρισμα σε κάθε πιάτο, στην ζαχαροπλαστική ή την ποτοποιία. Δεν περιέχουν γλουτένη ή πρόσθετα σάκχαρα και είναι κατάλληλες για χορτοφάγους.



130ML / NETΙμή **9,90€**

## Πέρλες Ροδιού

Τολμήσαμε να σφαιροποιήσουμε το ρόδι, περικλείοντας σε μια μόνο σταγόνα χυμού, όλη την γεύση του αγαπημένου μας φρούτου αλλά και τις γνωστές του αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Οι πέρλες ρόδι Messino είναι ζουμερές σταγόνες από φυσικό Ελληνικό χυμό ροδιού που περικλείονται από ένα λεπτό τραγανό κέλυφος και διαθέτουν έντονο φρουτώδες άρωμα. Γλυκιά και ταυτόχρονα όξινη, έντονη αλλά και φυσική θα είναι η γευστική αίσθηση που θα σας αφήσουν οι Πέρλες Ροδιού Messino, διατηρώντας το έντονο κόκκινο χρώμα του φυσικού χυμού ροδιού, μέσα στον οποίο διατηρούνται.

Παραγωγική διαδικασία:

Αρχικά διαλέγουμε προσεκτικά φρέσκο συμπυκνωμένο χυμό από ρόδι που θα χρησιμοποιήσουμε για την παραγωγή του μείγματος, και προετοιμάζουμε το ειδικό μείγμα για την παρασκευή των περλών ροδιού. Το διάλυμα εισάγεται στο μηχάνημα της αντίστροφης σφαιροποίησης, όπου δημιουργούνται οι πέρλες από μια και μοναδική σταγόνα χυμού. Οι πέρλες τελειοποιούνται και σταθεροποιούνται με την περιστροφή εντός ενός ειδικού σωλήνα. Οι παραγόμενες πέρλες καθαρίζονται σχολαστικά με νερό πριν την συγκέντρωσή τους σε μια μικρή δεξαμενή. Στην συνέχεια πραγματοποιείται η διαλογή τους και η τυποποίησή τους χειροκίνητα, με σκοπό την εξασφάλιση της ακριβούς ποσότητας και της άριστης ποιότητας των παραγόμενων περλών.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Οι πέρλες ροδιού αφήνουν μια γλυκιά επίγευση και για αυτό προτείνουμε τη χρήση τους τόσο σε αλμυρές όσο και σε γλυκές παρασκευές. Κολακεύουν κάθε είδους σαλάτα, αναδεικνύοντας άψογα σαλάτες που περιέχουν φρούτα. Γαρνίρετε τα μαλακά τυριά σας όπως το κατίκι ή η μυζήθρα ή τις αλμυρές τάρτες σας. Αποτελούν ένα ιδανικό topic για κάθε είδος επιδορπίου. Δοκιμάστε τις πάνω σε ένα απλό επιδόρπιο γιαουρτιού ή σε μια ισορροπημένη πανακότα ή προσδώστε ελαφριά οξύτητα σε μια σοκολατόπιτα ή μια τούρτα red velvet. Προτείνουμε επίσης να τις γευτείτε μέσα σε ένα δροσιστικό cocktail/ ή μη αλκοολούχο ρόφημα. Οι πέρλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για γαρνίρισμα σε κάθε πιάτο, στην ζαχαροπλαστική ή την ποτοποιία. Δεν περιέχουν γλουτένη ή πρόσθετα σάκχαρα και είναι κατάλληλες για χορτοφάγους.



### ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΑΝΑ 100GR

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	26.5 kcal / 114 kJ
ΛΙΠΑΡΑ	0 gr
Εκ των οποίων κορεσμένα	0 gr
ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ	25 gr
Εκ των οποίων σάκχαρα	0 gr
ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ	0.7 gr
ΑΛΑΤΙ	- gr

