

QUINTESSENZA DI LIME BIOLOGICO



CODICE	98212
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	50 mL

Essenza naturale per alimenti a base di olio essenziale di lime 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 lime, 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	Perfetto nei cocktail, consigliatissimo l'abbinamento con le verdure, il pesce e le carni, da provare anche sui prodotti da forno o di pasticceria. Potete arricchire il condimento di insalate aggiungendo 1 vaporizzazione per ogni boule di insalata. Le dosi consigliate sono di 0,2%- 0,7% a freddo e 1%-1,5% a caldo