

Das Angebot von Garnier umfasst selbstverständlich auch Fadennudeln

Die genauso wie die Perlés® kalt kandierten Fadennudeln eignen sich perfekt zum Garnieren sowie zur Verfeinerung von beliebigen Speisen. Diese sehr aromatischen, aus den Außenschalen von Zitrusfrüchten gewonnenen Streifen verleihen den Speisen einen exquisiten Geschmack und Desserts einen Hauch von Farbe.

Fadennudeln mit Orangengeschmack, Zitronengeschmack oder Limonen verleihen Ihren Gebäckwaren, Milchspeisen und anderen Speisen eine ganz besondere Note.



Agence Armentières - 03 20 48 25 41

Für Ihre süßen und salzigen Speisen:
Perlés®, die Qualität von halbkandierten Früchten



Ihr Garnier - Berater:

 **garnier**
Der natürliche Fruchtgeschmack

 **garnier**

Der natürliche Fruchtgeschmack

Perlés®

Perlés® - das sind tiefgekühlte, halbkandierte Früchte, die sich ideal für beliebige salzige oder süße Speisen zur Verfeinerung, Veredelung oder auch zum Garnieren eignen.

Herstellungsgeheimnis

Um den gesunden und natürlichen Geschmack der frischen Frucht zu bewahren, greift Garnier auf eine innovative Herstellungstechnologie sowie ein Kandierungsverfahren zurück, bei denen die Früchte anders als bei der traditionellen Kandierung nicht gekocht, sondern kalt verarbeitet werden. Dank dieser Technik bleiben der natürliche Geschmack sowie die angenehme Textur der frischen Früchte wunderbar erhalten. Perlés® ist ein Markenzeichen von Garnier, dem Spezialisten für feine Tiefkühlfrüchte.

Das Produktangebot von Perlés®



Rohe Perlés®:

Halbkandierte Fruchtstücke in ihrer Kandierungsflüssigkeit.
Zur Verarbeitung in Sandkuchen, Madeleine - Gebäck, Milchspeisen, exotischen Gerichten...



Konzentrierte Perlés®:

> Aromatisierte Konzentrate für einen exzellenten Geschmack.
> Markante Konzentrate für eine noch stärkere, visuelle Wirkung.
Zur Verarbeitung in Eiscreme, Gebäckwaren.
Zur Aromatisierung von gelben Teigwaren, Schokolade, Milchprodukten, Süßwaren...



Stabilisierte Perlés®:

Weiche Textur und glänzender Aspekt.
Zur Verarbeitung in Eiscreme, Sorbets, Kuchen mit Fruchtglasur, flüssigen Fruchtpurees...

Produktauswahl

In kleine Stücke geschnittene Perlés®:

Zitrone
Orange
Mandarine
Birne
Apfel
Pampelmuse
Rhabarber
Ingwer
Mango

Ganze Perlés®:

Sauerkirschen
Rote Früchte
Schwarze
Johannisbeere
Blaubeere
Erdbeere
Himbeere

Perlés® zum Garnieren:

Kumquat



Vorzüge

- > Die Perlés® - Produkte verfeinern fertige Speisen durch ihren einzigartig frischen Geschmack, der durch echte Fruchtstücke intensiviert wird.
- > Die starke Geschmacksintensität der Perlés® - Produkte, dank der nur wenige Perlés® zur Verfeinerung von Speisen erforderlich sind.
- > Die Perlés® - Produkte trocknen bei der Zubereitung nicht aus, die Perlés - Stücke bleiben auch nach dem Kochen intakt und weich.
- > Die milde Textur der Perlés® - Produkte mit geringem Wassergehalt (Teigzubereitungen weichen nicht auf).
- > Die kinderleichte, praktische und unkomplizierte Anwendung der Perlés® - Produkte.
- > Die sehr gute Erhaltung der Nährwerte der Perlés® - Produkte.

Anwendungsideen

Zur Verarbeitung in oder Verfeinerung von süßen oder salzigen Rezepten:

Konditorcremefüllungen
Konditorcreme
Eier-Milch-Creme
Mousse au chocolat
Quarkspeisen und Milchprodukte
Panacotta
Milchreis oder Grießkuchen
Sandkuchen, Madeleine - Gebäck...
Pastete im Glasgefäß
Eiscreme
Aufgeschlagenes Eiweiß
Fruchtsalat
Salatsoßen
Soßen (Ente mit Orangen...)
Exotische Gerichte
Brot
Gebäckwaren...

Für Füllungen:

Gerollte Kuchen / Biskuitrollen
Pfannkuchen, Waffeln, Berliner
Tortenböden
Baiser
Makronen...

Für Glasuren und Verzierungen:

Für beliebige Gebäckwaren und Desserts.