



Réinventez de façon surprenante le plaisir de déguster un cocktail, un met, ou d'accompagner une coupe de champagne !



Les Perles *Huitième Saveur* sont de petites sphères gélifiées contenant un cœur liquide. Un «effet d'explosion en bouche étonnant» !

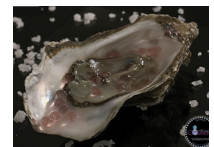
Huitième Saveur est la solution originale, naturelle et simple qui vous permet de proposer des cocktails, des mets ou du champagne de façon surprenante et sans le moindre souci de préparation, pour le plus grand plaisir des papilles.



Produites en France et distribuées par HUITIEME MONDE, ces perles rares aux goûts frais et légers, ou plus relevés, donneront à toutes vos préparations la petite touche épatante et exclusive !

Nos 21 saveurs disponibles:

Rose, Pêche, Fraise, Cassis, Passion, Violette, Mangue, Caramel, Hot Spicy, Framboise, Bubble Gum, Curaçao bleu, Menthe glaciale, Pamplemousse rose, Rose & Or, Eau de mer, Citron-poivre, vinaigre-échalotte, Truffe noire (fine), Grand Marnier®, Grand Marnier® extra fine



NOUVEAU - DECOUVREZ LE PREMIER CAVIAR DE TRUFFE!!!



Perles fondantes Truffe, un concept innovant et une façon inédite de déguster la truffe noire. Gélifiée et parfumée, aux arômes puissants et subtils à la fois, les perles de truffe raviront les amateurs les plus exigeants. Pour rehausser vos canapés pour les fêtes de fin d'année, ou tout simplement en décoration de vos omelettes.



Cocktails avec les perles Huitième Saveur



2 F & BUBBLES :

Déposer une dizaine de perles de violette dans le fond d'un verre à cocktail
Verser 1,5cl de sirop de violette dessus
Au shaker : mélanger 4cl de vodka et 3cl de liqueur de melon jaune, bien secouer
Verser à la cuillère dans le verre à cocktail
Compléter au champagne bien frappé
Décorer avec une fleur de violette

HOT RASP'N GO:

Ecraser 1 demi piment avec 6cl de purée de framboise
Retirer le piment
Verser dans un verre rempli de glace pilée
Ajouter 4 cl de vodka
Mélanger
Servir accompagné d'un mélange de perles de mangue et framboise
Décorer avec un petit piment



PASSION FRUIT MARGARITA SUNRISE

Au Shaker
Verser 4cl de Tequila, 3cl de triple sec, 4cl de purée de fruit de la passion, le jus d'un citron vert et le jus d'une orange.
Bien frapper et servir dans un verre à Margarita.
Verser un trait de sirop de grenadine.
Accompagner d'une cuillère de perles fruits de la passion posée sur le verre