

# Christine Le Tennier.

CREATIV' FOOD

---



## フレーバー・パール Flavor Pearls



鮮やかな色彩と風味を加え  
新たな味覚の地平線を開拓し続ける  
シェフ、パストリーシェフ、バーテンダーの皆様へ

## 新時代の風味付け

フランスのクリスティーン・ルテニエ考案によるフレーバー・パールで、モレキュラー・キュージーヌ（分子料理法）革命に参加しませんか。フレーバー・パールは、天然アルギン酸塩と上質の原材料だけを使用。口の中で弾けて芳香と風味を放ち、五感を魅了します。

### スイート・パール

ピンク・グレープフルーツ  
ブラックカラント  
パッションフルーツ

### セイボリー・パール

バルサミコ  
レモン・ペッパー  
赤ワインビネガーとエシャロット



保存方法：常温保管で1年間、開封後約1週間要冷蔵。  
規格：50g (1.75oz) 瓶 入数：12瓶  
1瓶あたり約300粒

FAVOR PEARLS 専門食材商社  
株式会社 **マツヤ**

本社 営業本部：TEL 06-6562-2041  
拠点 大阪 東京 神戸 福岡 名古屋 京都  
[www.mw-matsuya.co.jp](http://www.mw-matsuya.co.jp)