

o
o
N A L A N S
C I T R U S

BELENUS



NALANS CITRUS ofrece finger lime (caviar cítrico) como el ingrediente clave para transformar cada menú en una experiencia sensorial única.



CLASIFICACIÓN CIENTÍFICA

Familia	<i>Rutaceae</i>
Género	<i>Citrus</i>
Especie	<i>Australasica</i>

DATOS DE INTERÉS

Procedencia	Australia
Temporada	Febrero - Junio
Vida útil	2 - 3 semanas



La diversidad de aplicaciones del caviar cítrico lo convierten en un versátil ingrediente cada vez más apreciado en alta cocina, empleándose en:

CARNES: Gua Bao Taiwanés



PESCADOS: Sashimi



MARISCOS: Pulpo brasa



ENTRANTES: Vegan Entremetier



POSTRES: Cheesecake de Lychees



CÓCTELES: Gin tonic





www.nalanscitrus.com

info@nalanscitrus.com