



...

Gastronomie
MOLÉCULAIRE

¿C'est quoi les Pearls?

...

Grâce à un processus complexe de sphérification inverse et avec notre propre équipe de R&D, nous parvenons à manipuler les états de la matière pour offrir de nouvelles sensations aux convives.

À l'intérieur d'une fine couche de gélatine végétale en forme sphérique, nous contenons 0,7 cl de différents saveurs Premium, totalement liquides à l'intérieur. Une texture douce en bouche qui, sous une légère pression, explosera en remplissant le palais de saveur.

REGARDEZ LA VIDÉO!



TECHNOLOGIE ET SCIENCE
GASTRONOMIQUE POUR
MANIPULER LES ÉTATS DE LA
MATIÈRE ET OFFRIR DE
NOUVELLES SENSATIONS
AUX CONVIVES.

Comment les utiliser?

...

>>
TÉLÉCHARGEZ LE LIVRE
DE RECETTES ET
DÉCOUVREZ TOUTES
LES SAVEURS
DISPONIBLES!



APÉRITIF

BOUCHÉES

DÉGUSTATIONS

COCKTAIL

DESSERTS

RÉUNIONS



 +34 937 337 223

 info@molecularexperience.com

 [molecularexperience](https://www.instagram.com/molecularexperience)

 www.molecularexperience.com

...