

La galaxie Perles de Saveurs s'agrandit une nouvelle fois, et fait place à l'innovation avec les Perles d'Huile, destinées à sublimer toutes les préparations. Issues du savoir-faire pointu de la marque en cuisine moléculaire, ces bijoux culinaires sont la promesse d'expériences gustatives sans pareil, pour les Chefs qui souhaitent surprendre leurs convives.

Place à la créativité !

Perles de Saveurs révolutionne une nouvelle fois la cuisine créative, avec les Perles d'Huile. Les quatre nouvelles recettes reprennent des saveurs classiques de la cuisine, pour permettre à tous les professionnels de laisser libre cours à leur talent. En bouche, l'explosion de saveurs laisse l'huile d'olive vierge extra variété arbequine sublimer toutes les créations.

L'huile d'olive vierge extra variété arbequine

Pour ces nouvelles créations, Perles de Saveurs a fait le choix d'une huile aux caractéristiques uniques, garantissant une grande qualité gastronomique pour les Chefs, le tout dans des recettes sans additifs. L'huile d'olive vierge extra variété arbequine se démarque par sa douceur, et des notes aromatiques fruitées.



Perles Huile d'olive vierge extra

L'huile d'olive arbequine dévoile ses saveurs légèrement fruitées. Cette recette classique s'illustre dans de nombreuses créations : en salades, ou en accompagnement d'un poisson blanc et bien plus.

Perles Huile d'olive vierge extra & basilic

La plus italienne des saveurs, renfermée dans une Perle, idéale en accompagnement de ravioles aux truffes ou pour revisiter les tomates mozzarella.



Perles Huile d'olive vierge extra & truffe d'été

L'huile d'olive de la variété arbequine et la truffe d'été offrent une saveur harmonieuse, idéale à déguster en compagnie d'un œuf mollet, d'asperges et de quelques copeaux de truffe.

Perles Huile d'olive vierge extra & piment

Alors qu'elles libèrent leur contenu en explosant sous la dent, les perles viennent relever les plats qu'elles accompagnent grâce à une touche subtile de piment. Elles se savourent particulièrement bien, disposées sur un tartare de bœuf.



La galaxie Perles de Saveurs

Depuis 2008, Perles de Saveurs a fait de la cuisine moléculaire et créative son terrain de jeu. Pour les plus grands Chefs, à travers le monde, la marque rivalise d'idées pour donner naissance à de nouveaux concepts et les faire évoluer, pour le plus grand bonheur des professionnels et de leurs convives.

Perles de Saveurs, ce sont trois gammes de créations, toutes confectionnées avec une fine pellicule végétale, pour répondre à tous les usages :

- Les Perles
- Les Sphères
- Les Perles d'Huile



Pour tout savoir sur
Perles de Saveurs
Rendez-vous sur le nouveau
site www.perlesdesaveurs.com

À propos de GlobeXplore

GlobeXplore est spécialisée dans la cuisine créative et dans la production, la transformation et la commercialisation d'algues alimentaires à forte valeur ajoutée et de produits premium et gastronomiques. Forte de plus de 35 ans d'expérience, l'entreprise, située à Rosporden dans le Finistère, compte aujourd'hui 3 activités dominantes : la récolte, la transformation des algues et leur mise en œuvre au sein de son atelier de cuisine moléculaire et créative innovantes. Grâce à son fidèle réseau de professionnels et son expertise acquise depuis des décennies, GlobeXplore est aujourd'hui leader sur le marché des algues. L'entreprise propose différentes gammes de produits, directement issues de la collaboration entre le service marketing et les équipes R&D.

À propos du Groupe Jean Hénaff

Jean Hénaff est un petit groupe familial breton indépendant de PME collaboratives implanté depuis 1907 en Bretagne et rassemblant 250 collaborateurs. Engagé pour une alimentation gourmande et responsable, il crée et prépare des produits alimentaires suivant une démarche responsable à impact positif nommée Be Good 2030, labellisée « Bretagne 26000 ».

Le groupe rayonne par ses entités implantées en Bretagne :

- Jean Hénaff (Pouldreuzic, Finistère) : spécialiste des moments de convivialité avec des produits dédiés à l'apéritif, barbecues et pique-niques, commercialisés sous les marques Hénaff, J. Hénaff (GMS) et Hénaff Sélection (Hénaff & Co. et épiceries fines).
- GlobeXplore (Rosporden, Finistère) : pionnier des algues gastronomiques, de la cuisine moléculaire et créative, commercialisées sous les marques Algaé et Perles de Saveurs (RHD, Export et GMS) et Christine Le Tennier (Hénaff & Co. et épiceries fines)

L'exigence et le savoir-faire portés par le Groupe Jean Hénaff et ses marques ont été reconnus par l'obtention du label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), délivré par le Ministre de l'Économie et des Finances.