



Sphere

Flavour inside



Monte Carlo Fine Taste Ltd
www.mcfinetaste.com
management@mcfinetaste.com

Sphere



Fine foods professionals
your daily challenges depend

upon your ability to

INNOVATE,

Maintain a constant level
of Quality,

Keep control of your expenses
and above all

**GIVE A LOT OF
PLEASURE TO
YOUR GUESTS !**

It's because we fully understand
these constraints that we have
succeeded in developing a range
of alginate pearls derived from
the molecular world, which enti-
rely meet your requirements.

A ready-to-use product,
our pearls have a shelf-life
of 12 months and once open,
can be kept in the refrigerator
for 4 weeks and can be cooked
without losing any of their
organoleptic flavour.

Many famous professionals

RECOGNIZED FOR

THEIR EXACTING AND

CREATIVE CHARACTER

have shown their confidence in us
on a daily basis by integrating the
Sphere pearls in their creations.

SO FROM NOW,

you too can offer these pixels
of colour and flavour to your
customers !



COLLECTION *Gastronomie*

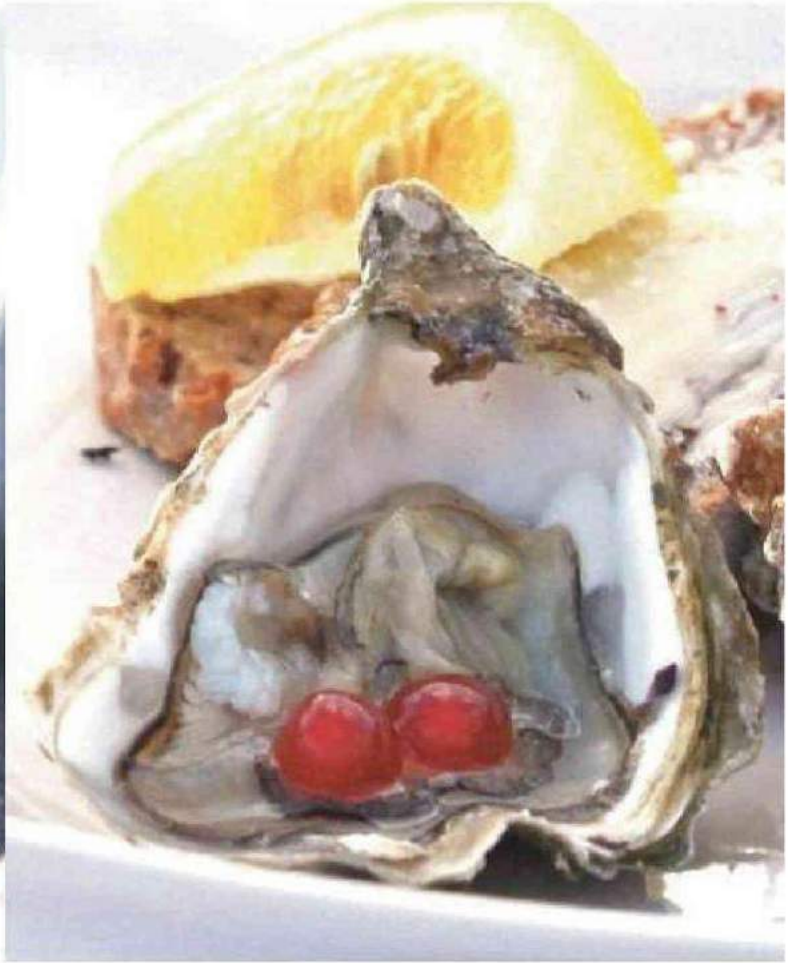
EVEN BEFORE THE PLEASURE
OF SAVOURING THE PEARLS,
your guests will be charmed by the aesthetic
quality of our Gastronomy collection pearls.

THE PROMISE OF A RARE MOMENT

the exquisitely soft membrane, the explosion in the mouth
liberating the intense flavours, the Sphere pearls can
also be cooked without losing their organoleptic savour.

Our pearls can be used in Decoration and also in Inclusion
to bring an extra touch of surprise and

REFINEMENT TO YOUR CREATIONS.



BUCHÉES DE FOIE GRAS ROASTED HAZELNUT SLIVERS & MANGO PEARLS
OYSTERS WITH SHALLOTS VINEGAR PEARL (Julien Parisot)

PEARLS

Gastronomie

MODENA BALSAMIC VINEGAR
RASPBERRY VINEGAR
SHALLOT VINEGAR
SOYA SAUCE





COLLECTION
Fruits

AN IDEAL
embellishment for a
TOUCH OF EXOTICISM

and refinement to your cocktails, salads and desserts
mango, strawberry or citrus pearls easily find
their setting within your different creations.

REDISCOVER THE
EXQUISITE CLASSICISM

and subtle perfection of a few strawberry
pearls in a pink champagne soup or 2 lemon
pearls delicately placed on an oyster to the
wonder and delight of your guests.



PERLES DE
Fruits

STRAWBERRY

MANGO

ORANGE

LEMON

YUZU





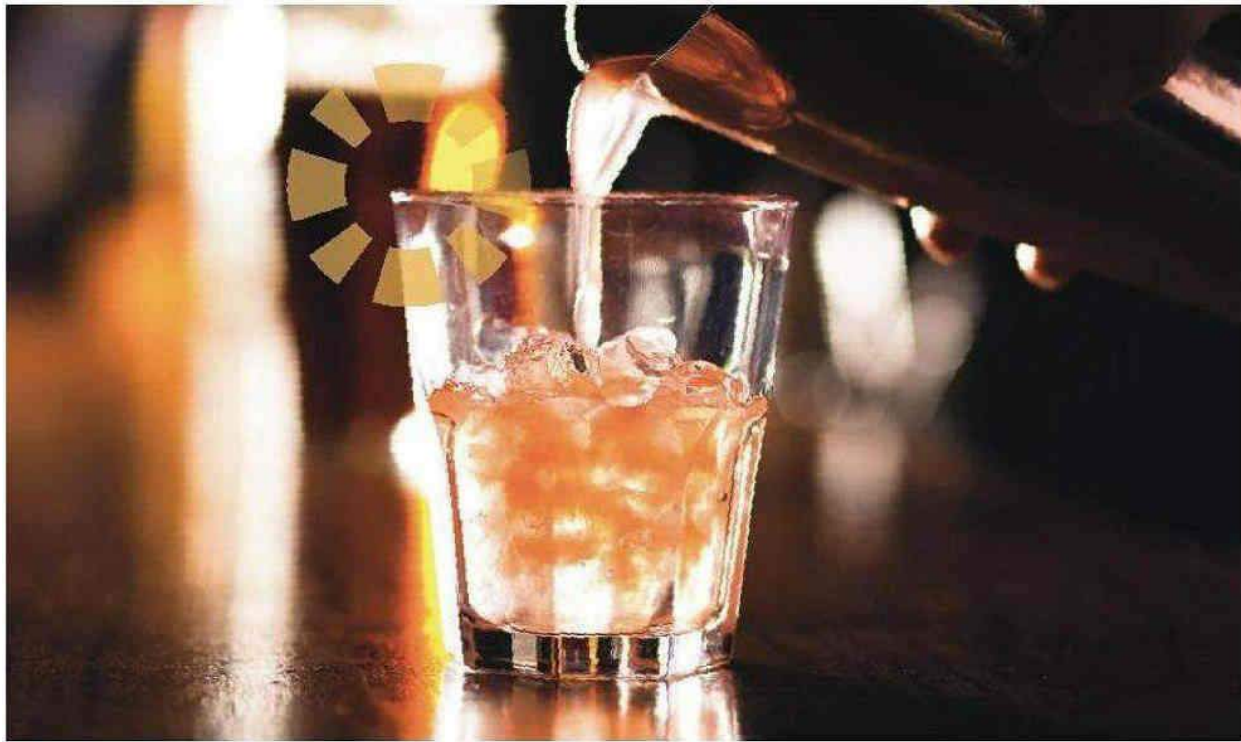
COLLECTION PRESTIGE

SPHERE goes much further
in the innovation and expertise of spherification
and can now offer alcohol and liqueur pearls
boasting the same taste and preservation
(as their Gastronomy and Fruit siblings)

POWERFUL ENHANCER OF TASTE

for subtle combination Sphere alcohol and liqueurs
pearls will elevate your cocktails, your pastries and each
of your creations bringing an extra touch of refinement,
uniting an explosion of unbridled new flavours into the perfection of

GUSTATIVE OXYMORON.



PERLES DE

*LIQUEURS & ALCOOLS**



SAMBUCA

DARK RUM

BITTER ORANGE

LIQUEURS :

STRAWBERRY

ALMOND

PAPAYA

VINEYARD PEACH

CURAÇAO

*The abuse of alcohol can harm your health, consume in moderation

PAGE 9

Sphere

SHELF LIFE 12 months, ambient temperature

CONSERVATION

Pearls Conservation - 4 weeks in a refrigerator
after opening

PEARLS PACKAGING

METAL TINS 200 gr. (7.05oz) net per tin

Tins per Carton	4
Cartons per Layer	20
Layers per Pallet	5
Tins per Pallet	400
Weight of Pallet	108 kg



GASTRONOMIE



SHALLOT
VINEGAR

RASPBERRY
VINEGAR

MODENA
BALSAMIC
VINEGAR

SOYA SAUCE



FRUITS



STRAWBERRY ORANGE

LEMON

MANGO

YUZU



LIQUEURS & ALCOOLS*

DARK RUM

ALMOND
LIQUOR

SAMBUCA

PAPAYA
LIQUOR

BITTER ORANGE

VINEYARD PEACH
LIQUOR

STRAWBERRY
LIQUEUR

CURAÇAO





Suggestions Bars



Champagnes

Soupe de Champagne Rosé – Perles de Fraises

Kir Royal – Perles de Pêches

Bellini – Perles de liqueur de Pêche

French 75 – Perles de Liqueur de Fraise

Cocktails

Cosmopolitan – Perles de Liqueur de Fraise

Red Bull / Vodka – Perles de Yuzu

Lillet / Mojito – Perles d'orange

Manhattan – Perles de liqueur d'orange

Sex on the beach – Perles de Citron

Frozen Margarita – Perles de Fraises

Planter's Punch – Perles de Mangue

A consommer au verre ou à la paille XXL mais toujours avec modération

Sphere + Spritz

INGRÉDIENTS :

6 cl d'Aperol
(ou de Campari)
6 cl de prosecco
(ou autre vin mousseux)
5 glaçons
eau gazeuse
5 perles de Bitter Orange



1 pers



10 min

1. Placez les glaçons dans le verre.
2. Versez l'Aperol (ou le Campari) et le prosecco.
3. Complétez avec de l'eau gazeuse.
4. Déposez les perles de Bitter Orange

 Perles de
Orange

Mojito exotique

INGRÉDIENTS :

10 feuilles de menthe fraîche
1 citron vert, coupé en 4
2 cuillères à soupe de sucre
5 ou 6 glaçons
1 dose de rhum



1 pers



10 min

Placer les feuilles de menthe et un morceau de citron vert dans un grand verre. Ecraser les feuilles et le citron vert avec une cuillère pour faire ressortir l'essence de menthe et le jus de citron. Ajouter deux morceaux de citron de plus et le sucre, puis écraser à nouveau les morceaux. Remplir le verre de glaçons. Verser le rhum, puis compléter avec l'eau gazeuse. Mélanger et ajouter plus de sucre si vous le voulez. Ajouter le dernier morceau de citron vert pour la décoration et déposez 6 perles de Mangue sur les glaçons.

 Perles de
Yuzu / Citron / Rhum



Soupe de Champagne

INGRÉDIENTS :

1 bouteille de champagne
1 louche de Cointreau ou Grand Marnier
1 louche de sirop de sucre de canne



6 pers



10 min

1 louche de jus de citron ou de Pulco
30 Perles de Fraise

Dans un grand saladier, mettre le sirop de sucre de canne et le jus de citron puis mélanger pour dissoudre. Ajouter le Cointreau ou le Grand Marnier et réservez plusieurs heures au frais/ Au oment de servir, verser lentement le champagne. Donner un tour de louche puis verser cette "soupe" dans un beau saladier et rajouter dans votre saladier les perles de Fraise



Perles de
Liqueur de Fraise

Bellini

INGRÉDIENTS :

4 cl de purée de pêche
0.5 cl de sirop de sucre de canne
Champagne



1 pers



10 min

Revisitez le grand classique du Harry's Bar de Venise en y ajoutant quelques perles de Liqueur de Pêche de Vigne et une belle touche de modernité. Utilisez de la purée de pêche ou écrasez une pêche jusqu'à obtenir une purée liquide. Ajoutez le sucre, mélangez et laissez ensuite la préparation au frigo environ 90 minutes jusqu'à ce qu'elle ait la fraîcheur requise. Versez ensuite le nectar dans un verre puis complétez en ajoutant le champagne frais. Remuez doucement et au moment de servir ajoutez 5/6 perles de Liqueur de Pêche de Vigne



Perles de
Orange

