

BOTANICHE DISIDRATATE



Una linea che permette ai bartender di utilizzare la frutta disidratata preparata a mano, ma nel pieno rispetto delle norme HACCP. Lo speciale processo di disidratazione rende la frutta croccante, esteticamente attraente e dal profumo intenso, senza alterare le sue proprietà. Il lungo procedimento a bassa temperatura è curato con attenzione artigianale in ogni sua fase per garantire il punto di essiccazione perfetto, senza l'aggiunta di zuccheri e conservanti.

Gusti: Arancia, Limone, Lime, Ananas, Zenzero, Fiore di ibisco, Anice stellato