

Essenze PriMa

SHAKERA, INVENTA, EMOZIONA!

Pratiche, semplici da dosare e adatte a ogni tipo di tecnica e di palato.

*Sono le **Essenze PriMa**, pura esplosione di gusto naturale disponibili in gocce e in spray in varietà assortite: dallo Zenzero al May Chang, dalla Menta alla Rosa Damascena.*

Tutte rigorosamente bio, con le Essenze PriMa allarghi gli orizzonti del mixology per creare nuove idee di cocktail e soddisfare tutte le esigenze di personalizzazione della tua clientela. Senza limiti.

PRIMA
FOOD & BEV

PriMa
Via Castel del Monte, 194/C
70033 Corato (BA) ITALY

Seguici su:

Le varietà

SPEZIE E SEMI

Anice stellato Bio
Cannella Bio
Cardamomo Bio
Coriandolo Bio
Finocchio Bio
Ginepro Bio
Noce Moscata Bio
Pepe Nero Bio
Zenzero Bio

PIANTE AROMATICHE

Alloro Bio
Aneto Bio
Basilico Bio
Eucalipto Bio
Lemongrass Bio
Menta Bio
Mentastro Bio
Origano Bio
Pino Bio
Rosmarino Bio
Salvia Bio
Santoreggia Bio
Timo Bio

FIORI

Camomilla Bio
Gelsomino Bio
Lavanda Bio
Rosa Damascena Bio
Ylang Ylang Bio

AGRUMI

Arancio Bio
Bergamotto Bio
Limone Bio
Lime Bio
Mandarino rosso Bio
May Chang Bio
Pompelmo Bio

Per info
www.prima.bio - mail: info@prima.bio
Tel.: +39 080 898 75 48 - N° Verde: 800 370 777



Scegli Tu come usarle!

- *per marcare il gusto del tuo cocktail*
- *per bilanciare sour e sweet*
- *per inventare nuove idee di drink*

1 Come INGREDIENTE

2 Come FINISH

- *in base al gusto preferito del cliente*
- *per aggiungere piacere ed emozione al drink*
- *per arricchire gamma e scelta nel tuo locale*

Perfette per le varie tecniche di miscelazione!

TH

THROWING

Versa qualche goccia di essenza o vaporizzala nel mezzo tin insieme agli altri ingredienti continuando con la normale procedura di preparazione del cocktail. Oppure direttamente nel bicchiere a miscelazione ultimata se preferisci usarle come finish.

BL

BLEND

Dosa le essenze direttamente nel blender in modo da miscelare pienamente ingredienti, gusti e sapori di tutte le componenti del tuo drink, ghiaccio compreso. Se preferisci usare l'essenza solo come finish, vaporizzala sul risultato conclusivo della miscelazione.

ST

STIR

Dopo aver raffreddato il mixin' glass, versa contemporaneamente ingredienti e qualche goccia di essenza. Oppure a tuo piacimento, dosa l'essenza come finish sul cocktail prima di servirlo al cliente.

SH

SHAKE

Aggiungi le essenze direttamente nello shaker con gli altri ingredienti. Questa tecnica raffreddando velocemente gli ingredienti, aumenta il grado di percezione delle nostre essenze. Se invece vuoi utilizzarle a mo' di guarnitura finale, aggiungi l'essenza prima di servire il drink.

BU

BUILD

Dopo aver riempito il bicchiere di ghiaccio, versa gli ingredienti e qualche goccia di essenza miscelando dall'alto verso il basso. Puoi dosare l'essenza anche direttamente sul ghiaccio. In alternativa, in modalità finish, dosa l'essenza direttamente nel bicchiere o sul risultato finale.

Inizia a sperimentare con 1 o 2 gocce o 1 o 2 spray per drink. Prosegui a tuo piacimento in base all'intensità da dare al cocktail.

I 4 vantaggi per i tuoi cocktail!

IDROSOLUBILITÀ

Alto grado di miscibilità nelle preparazioni liquide. Ciò consente di miscelare perfettamente le nostre essenze a base di oli essenziali con tutti gli ingredienti della tua creazione.

STABILITÀ

Odore, sapore e qualità organolettiche sempre immutate nell'intera preparazione e a qualsiasi temperatura, fredda o calda che sia.

COMPATIBILITÀ

Le essenze si legano perfettamente a tutte le tipologie di ingredienti più o meno elaborati contribuendo ad ottenere sempre un risultato armonioso.

PRATICITÀ

Essenze semplici e rapide da utilizzare e dosare con le diverse tecniche e tipologie di preparazione, da quelle semplici a quelle più complesse.



PriMa è disponibile nelle confezioni da 15 e 50 ml