



AGITARE PRIMA DELL'USO



Sweet & Sour (miscela per cocktail)

100 cl

cod.: S5100

denominazione commerciale: Sweet & Sour

descrizione: sciroppo liquoroso

certificazione: Agricoltura Biologica Reg. CE 834/07 e CE 889/08

metodo produttivo: infusione a freddo

Nato per il mondo della miscelazione, si differenzia dai preparati in commercio per la sua gradazione alcolica di 30%Vol. che permette di stabilizzare il succo di limone fresco, non pastorizzato, insieme allo zucchero di canna; non è da consumare liscio ma quale base nelle quantità indicate dai ricettari Origine; molto apprezzato dai barman che amano prodotti naturali.

Dona equilibrio, tra acidità e dolcezza, alle più svariate preparazioni; perfetto con la frutta fresca centrifugata per la preparazione di bio-cocktails e le famigerate "Bio-Bombette Origine".

Allungato semplicemente con acqua gassata crea una bibita dissetante al limone che ricorda le gazzose tradizionali. Ottimo coadiuvante per macedonie, tisane e bibite fresche.

titolo alcolometrico	30% vol
colore	giallo limone
profumo	tipico del succo di limone fresco
sapore	molto dolce e molto acido
materie prime	alcol di grano da frumento tenero succo di limone zucchero di canna acqua di fonte
proprietà	coadiuvante concentrato naturale per miscelazione
consigli di degustazione	vedi ricettario dedicato

