Fiori e cocktail. Un connubio virtuoso RICETTE E FOTO

fiori-e-drink-le-ricette-dalla-parte-del-barman-nov-2017-8ea539d2

Fiori e cocktail. Un connubio virtuoso.
Soprattutto se volete sorprendere il cliente con un cocktail elegante e d'impatto.
Ovviamente potete utilizzare solo i fiori commestibili e non trattati chimicamente.

Nel frattempo, volete imparare qualche ricetta?
SFOGLIATE LA GALLERY CON LE RICETTE

[ngg_images source="galleries" container_ids="210" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Ricordatevi che **l'unica parte edibile** è il petalo, di conseguenza dovete rimuovere accuratamente gambi e pistilli in quanto possono provocare prurito e allergie.

Di fiori e cocktail vi parliamo approfonditamente nella nostra recente inchiesta pubblicata sul numero di novembre di Mixer che presto sarà fruibile anche in versione online.
CLICCA QUI PER LA VERSIONE IN PDF