Il Sifone in sintonia con la birra

sifone-birra-cov-5a410b25

C’è chi pensa che il mondo della birra sia completamente lontano e totalmente scollegato da quello della miscelazione, del caffè e del servizio di ogni altra bevanda. Quello che invece si



dimentica è che da drink del tutto differenti possono nascere idee che portano

quel plus, quel cambiamento al servizio al quale non si era mai pensato prima. Non è strano quindi che la birra sia stata la musa ispiratrice per la creazione di un nuovo modello di sifone, il Nitro Whip iSi. È infatti risaputo che i sifoni sono strumenti eccezionalmente all’avanguardia sia per il mondo della cucina che per quello del bar. Per questo la loro tecnologia continua ad avanzare per progettare nuove soluzioni di servizio che puntino a far scoprire nuovi sapori e consistenze. Questo magnifico e innovativo modello serve a rendere caffè, tè e drink della stessa consistenza della birra, ma non una birra qualunque, bensì una birra come la Guinness, spumosa e schiumosa, setosa al palato.

NITRO BREW

La Nitro Brew è oggi una delle tendenze in più rapida crescita nel mondo del caffè nello specifico ma può essere impiegata anche per altre bevande, sia a livello professionale che dagli appassionati.

CAFFÈ, COCKTAIL E TÈ A FREDDO



Per preparare caffè e cocktail a freddo è sufficiente aggiungere l’azoto (N2) delle

apposite bombolette, avviando uno spettacolare effetto a cascata e rendendo così la bevanda unica,

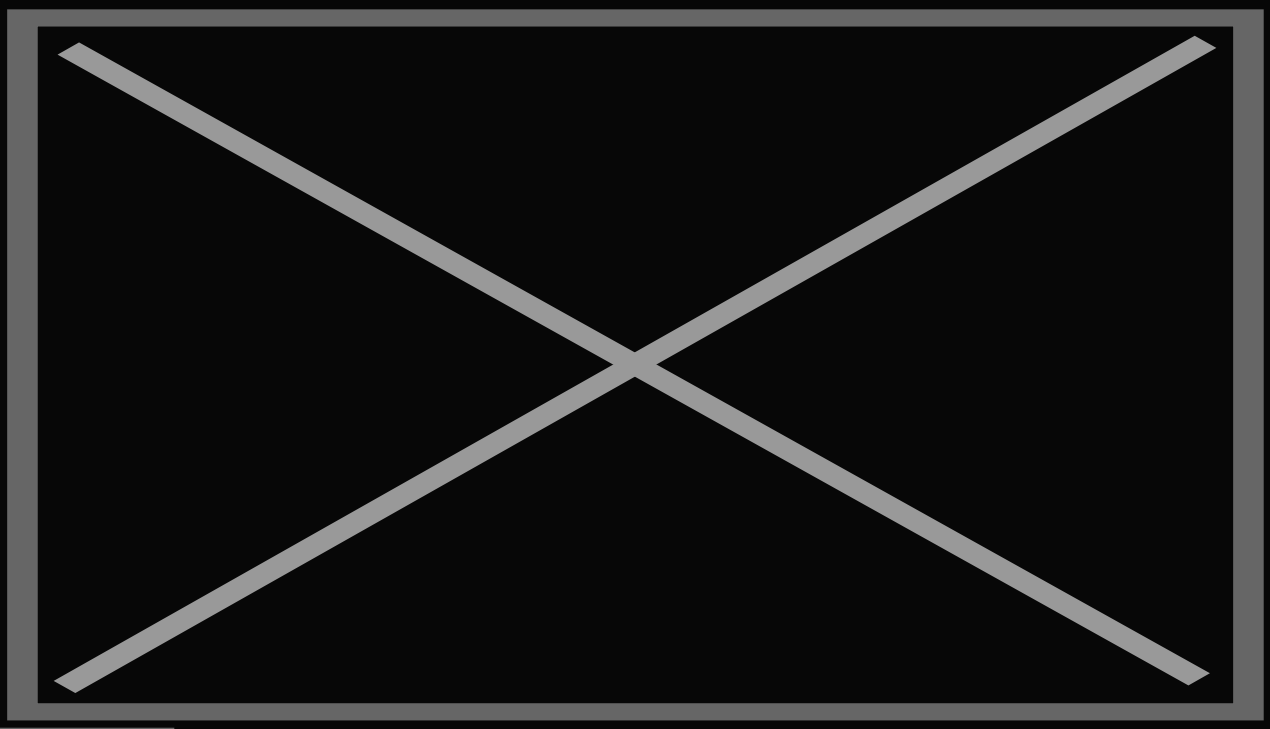
attraente e personale; l’azoto crea una consistenza cremosa e vellutata e un top spumoso di lunga durata per drink ed infusi.

IL SIFONE

Il Sifone Nitro Whip iSi ha il corpo in acciaio e può contenere fino a un litro di liquido, consentendo di erogare prodotti sempre freschi: il sistema chiuso progettato da iSi consente infatti al liquido di rimanere invariato per diversi giorni in frigorifero. Questo particolare sifone è però adatto solo per le applicazioni a freddo fino ad un massimo di 30 °C/86 °F.

IL PROCESSO DI EROGAZIONE

Il processo di erogazione è semplice ed immediato: basta riempire il corpo, caricare con un caricatore Nitro iSi, agitare e dispensare. Non solo la consistenza dei drink ma anche l’effetto scenico renderanno le vostre bevande straordinariamente uniche. Il turbinio avvincente e la cascata di azoto producono un top setoso da leccarsi i baffi.





Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:
www.rgmania.com
info@rgmania.com