# Naty's presenta la selezione di Spezie e Frutta disidratata a fette

gamma-69b2f14a

In un mondo che si dirige verso la ricerca dell’artigianalità, Natys è felice di poter proporre una linea di oltre 20 referenze 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. La selezione delle botaniche avviene attraverso un’appassionata ricerca che spazia fra i 5 continenti alla ricerca delle migliori materie prime disponibili.

Questa linea permette di elevare ai massimi livelli i cocktail, che diventano opere d’arte nelle quali si esprime l’impegno della mixology, quello di essere sempre più preparati e orientati a creare nuove esperienze sensoriali spesso anche utilizzando sapori insoliti.