Frutta esotica: gli utensili per servirla

pomegranate-2023602-640-26e24d66

Inutile negarlo, anche a costo di scadere nella banalità, ma l’estate è la stagione della frutta esotica a tutti gli effetti. Oggi però non vogliamo annoiarvi con sapori e vitamine, ma suggerendovi i prodotti che meglio esaltano l’utilizzo della frutta esotica nei vostri drink e piatti.

CANNUCCE PIEGHEVOLI



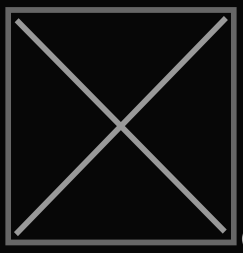
Il primo prodotto viene da sé: le cannucce pieghevoli in carta biodegradabile con decoro a spirale. I motivi sono 2 e sono molto semplici. In primis, per seguire l’onda plastic free che ha sensibilizzato clienti e operatori del settore a utilizzare strumenti usa e getta non in plastica ma in materiali ecologici e biodegradabili; in secondo luogo per il gioco di colori che creano. Si trovano infatti di tutti i colori: gialle, rosse, grigie, blu e verdi, tutte allegre e super originali.

SPIEDINI DA COCKTAIL

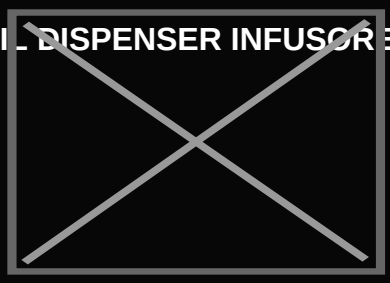


Passiamo poi agli spiedini da cocktail a forma di ananas. Questo magnifico frutto, famoso per il suo scenografico ciuffo, sembra essere diventato fonte di ispirazione per molti complementi d’arredo, sulla tavola e non. Allo stesso modo, anche i famosi pick per cocktail utili a infilzare olive, frutta fresca e garnish di ogni tipo hanno preso la forma delle ananas.

PORTA BICCHIERE

Continuiamo con il porta bicchiere in cocco naturale. Si tratta di una vera e propria noce di cocco svuotata, perfetta per presentare anche i bicchieri da collins più semplici in stile tiki. Trattandosi di legno naturale non trattato, non è possibile servirvi i drink direttamente all'interno, ma vi basterà incastrarvi un tumbler alto e stretto e il gioco è fatto!

IL DISPENSER INFUSORE

Un nuovo 'giocattolo' per esaltare le potenzialità della frutta fresca esotica è il Dispenser infusore My Lemonade che permette di servire agilmente acqua aromatizzata alla frutta, inserita in un tubo centrale. Per mettere un'erogazione semplice ed efficace, il rubinetto del dispenser è stato realizzato in acciaio, così come la ventolina interna, la vera innovazione di questo modello. Questo meccanismo permette infatti di mantenere l'acqua sempre in movimento, quindi mantenerla fresca e sempre ben infusa coi sapori della frutta. Ideale per buffet da allestire ai party d'estate, negli stabilimenti balneari, nelle hall degli hotel e nei piccoli break allestiti per i diversi meeting.

LO SCAVINO TONDO

Un altro prodotto incredibilmente interessante è lo scavino tondo, uno strumento semplicissimo da usare ma soprattutto molto efficace. Basta spingerlo all'interno della polpa del frutto per ottenere palline solide e compatte, perfette per arricchire insalate con stile, completare i drink o realizzare freschissimi mangia e bevi.

IL CHIARA FRUTTA

Vi presentiamo infine il Chiara Frutta, un composto liquido di Fabbri pensato per

salvaguardare la frutta appena tagliata per diverse ore. Macedonie e frutta di ogni tipo, utile per dessert, drink, insalate e buffet: il processo di ossidazione verrà visibilmente frenato grazie a questo magnifico prodotto gluten free.

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

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