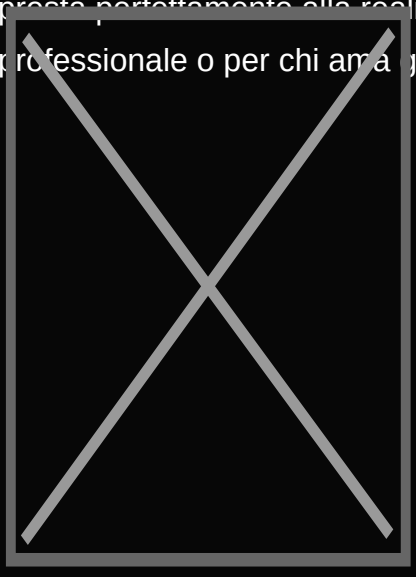
Due novità in arrivo da Ice Cube

01-ice-balls-d2667068

L’estate ormai è arrivata ed è sempre più forte il desiderio di assaporare un cocktail fresco, dissetante ed anche un po’ speciale. Rendere cool ogni drink è la prerogativa di Ice Cube, azienda leader in Italia nel ghiaccio alimentare confezionato. Per questo, per l’estate 2020, firma prodotti che uniscono innovazione, sicurezza, qualità e… coolness.

Quello che non può proprio mancare in un drink che si rispetti sono le Ice3 Balls e gli Ice3 Full Cube, due prodotti in grado di concentrare in forme geometriche perfette l’essenza di Ice Cube. Le Ice3 Balls sono sfere di ghiaccio pieno: ghiaccio compatto e ad alta densità che permette un lento processo di scongelamento, assicurando la giusta durata. La forma sferica dal diametro pari a 50 millimetri si presta perfettamente alla realizzazione di cocktail dall’aspetto scenografico, ottimi per uso professionale o per chi ama gustare un cocktail elaborato home made.



Grazie alla tecnica di produzione con un sistema di prelevamento del

prodotto e un’imbustatura automatizzata ed asettica, si raggiunge la forma caratteristica che renderà cool ogni bevanda, in assoluta sicurezza. Le Ice3 Balls sono una scelta di stile, in grado di rendere unico ogni cocktail; grazie ad una diluizione molto bassa sono ideali per i grandi classici, per gli spirits di pregio. Nella linea Ice3 Classics rientrano anche gliI ce3Full Cube, cubetti di ghiaccio pieno e

cristallino da 33 millimetri. Compattezza e densità contraddistinguono questi cubetti dall’aspetto pieno e brillante, in grado di conferire luce e brillantezza ad ogni cocktail. Per realizzarli, Ice Cube utilizza la tecnica di produzione “hoshizaki”: in ogni ciclo di produzione, le acque residue vengono infatti costantemente rinnovate per raggiungere il risultato di pienezza.

Gli Ice3 Full Cube sono perfetti per l’uso professionale: dalla tecnica dello Stir&Strain, usata per preparare cocktail con due soli ingredienti da servire freddi, a quella dello Shake&Strain, utilizzata invece per unire e raffreddare tre o più ingredienti. Ma non solo. La lenta diluzione permetterà di realizzare bevande fresche, a lunga durata.