Bicchieri da mangiare

Si chiamano Jalloware e una volta usati non devono essere buttati in pattumiera perché sono bicchieri che possono essere mangiati fino all’ultimo pezzettino.
Nulla di sconvolgente, la cosa è possibile perché sono fatti di un materiale dal nome buffo, agar agar, un polisaccaride derivato dalle alghe, che in cucina a volte viene usato come gelificante.
Questa gelatina può essere aromatizzata con menta, ginger, limone, barbabietola, rosmarino e basilico; un’idea originale per dare ai cockatil sapori inconsueti e proporre ai clienti e agli amici qualcosa di nuovo, buono e divertente…