



RUBUS IDAEUS

BALSAM TYROLENSIS

ZM402



Rubus Idaeus emana un profumo unico, che richiama la freschezza e la fragranza di un cesto di lamponi appena raccolti. Con la sua intensa nota fruttata e la vivace acidità ha conquistato anche il mondo della mixology, diventando un ingrediente segreto che arricchisce in modo innovativo cocktail e drink moderni. Un vero e proprio piacere per i sensi, sia in cucina che al bar.

Grado di acidità secondo Slow Food: 4



Particolarmente indicato per affinare:

Dressing e condimenti fruttati, carote, barbabietole, zucca, pomodori, insalate miste con bacche, insalate di formaggio, pollame, manzo, agnello, selvaggina, dessert, cocktail con gin, vodka o prosecco. Si abbina perfettamente con noci, pinoli, formaggi delicati a mediamente saporiti come Brie, Camembert o Manchego, così come formaggi stagionati e frutti freschi come lamponi o fragole.

Formato

500ml

Disponibile anche nel formato

250ml