

QUINTESENZE

SPRAY PER COCKTAIL E CUCINA

La nostra nuova linea di Spray per uso alimentare ha una concentrazione alcolica di 70 gradi ed è realizzata utilizzando infusi e distillati di botaniche che lavoriamo da oltre 130 anni.

Questi spray nascono per essere utilizzati in cucina come esaltatori di gusto per piatti a base di carne o pesce ma anche su frutta e dessert, oppure come tocco finale nei cocktail.

Distillati di frutta ed erbe italiane ricchi di prezioso olio essenziale. Quattro o cinque spruzzi di queste essenze concentrate donano il profumo e il sapore fresco su carpacci o grigliate di carni bianche o pesce, su macedonie di frutta e su dessert delicati.

Aggiunge un tocco elegante ai vostri cocktail, la fantasia è l'unico limite!

ESSENZE DISPONIBILI: N°1 LIMONE | N°7 ARANCIA | N°3 MEDITERRANEO | N°5 BERGAMOTTO | N°7 GINEPRO | N°25 NATALE

GRADI / ALC. VOL. 70% vol.

FORMATI / FORMATS CL. 10

PEZZI PER CARTONE / BOTT PER CARTON

48 x 10cl.

[ENG]: Our new line of spray for food use has an alcohol concentration of 70 degrees and is made using herbal infusions and distillates that we have been working for over 130 years.

These essences are designed to be used in the kitchen as taste enhancers for meat or fish dishes but also on fruit and desserts, or as a final touch in cocktails.

Italian fruit and herb distillates rich in precious essential oil. Four or five sprays of these concentrated essences give fresh scent and flavor to carpaccio, oysters or grilled meats or fish, fruit salads and delicate desserts. It adds an elegant touch to your cocktails, imagination is the only limit!



INGREDIENTI

Ingredienti: Distillati di erbe e frutta

Ingredients: Distilled herbs and fruits

DISTILLERIA

MICHELE JANNAMICO

IN ABRUZZO DAL 1888

Z.I. via per Treglio, loc. Villa Martelli | Lanciano | Italia

T +39 0872 43369 | info@jannamico.com | www.jannamico.com