



IL GHIACCIO

DA ACQUA PURISSIMA DEL TRENINO

L'acqua che nasce nel cuore delle alpi trentine è tra le più leggere e pure in Europa: la presenza infinitesima di minerali fa in modo di massimizzare la resa qualitativa in termini di **purezza e densità del ghiaccio**, rendendola un'acqua ideale per la produzione di ghiaccio di qualità superiore.

ICETOP: il ghiaccio, da acqua purissima d'alta quota.





L'utilizzo del ghiaccio in cucina è assai vario: per creare freschissimi cocktail o acque aromatizzate, per raffreddare velocemente salse e creme, per rendere più croccanti le verdure... con **IceTop** avrai sempre a disposizione una scorta di freschezza, nel formato cubo o granulare, conservato in modo igienico e quindi privo di contaminazioni.

Una tecnologia esclusiva



ICETOP utilizza la speciale tecnologia leader **Hoshizaki** che, associata alla qualità superiore dell'acqua di fonte alpina Levico, garantisce forme geometricamente pure e dimensioni inconfondibili, una superficie di scambio termico ottimizzata che le conferisce un basso coefficiente di scioglimento e un'identità inconfondibilmente accattivante.

Purezza d'alta quota

15048 ICETOP CUBO

Il classico cubetto diventa un oggetto di design perfetto e purissimo, dall'alto potere refrigerante. Conferisce luce ad ogni cocktail esaltandone la brillantezza senza alterarne il gusto. Prezzo al Kg € 1,96.

| 1250 g | € 2,45 |

15049 ICETOP GRANULARE

Comodissimo ghiaccio granulare ideale per tutti i tipi di cocktail o per presentare il pesce, in brillanti cristalli pratici e sempre pronti all'uso. Prezzo al Kg € 1,98.

| 2000 g | € 3,95 |



Perfetto ingrediente per un ottimo

Mojito

Arriva l'estate e... viene voglia di un fresco e dissetante cocktail! Segui i nostri consigli per realizzare un Mojito strepitoso. Prendi due rametti di menta, spezzali con le mani, inseriscili nel bicchiere e

aggiungi due cucchiari di zucchero di canna bianco. A questo punto versa il succo di lime fresco, con l'aiuto di un bar spoon vivacizza la menta: stofinala sulle pareti del bicchiere in modo da far uscire gli oli essenziali di cui l'erba

aromatica è ricca. Aggiungi quindi la soda, il ghiaccio granulare e il rum bianco. Mescola il tutto con il bar spoon e guarnisci con un rametto di menta. Il tuo profumato Mojito è pronto, cin cin!

