



BEVERAGE

DRY ICE

Ricreare un suggestivo effetto fumo nelle vostre bevande è semplicissimo; vi basterà utilizzare un quantitativo minimo di ghiaccio secco; questo a contatto con il liquido si nebulizzerà dandone uno spettacolo “fumante” istantaneo per il vostro drinks o piatto da servire.

- il Dry Ice al suo utilizzo ha una temperatura di -78° , pertanto se ne consiglia la cautela di l'utilizzo nel campo alimentare ai fini di non procurare il rischio di ingerimento.
- Il formato suggerito per i drinks o per i piatti da servire è in pellet da 3mm, perché meglio controllabili.
- Il ghiaccio secco è più pesante del normale ghiaccio alimentare, dunque cadrà al fondo effettuando un leggero raffreddamento.
- **attenzione a non mangiarlo o ingoiarlo** poiché diventa dannoso per le parti interne intestinali rischiando ustioni interne per la bassa temperatura che conserva.

Suggerimento per il consumo:

inserimento dei pellet in degli appositi cilindretti in vetro, disponibili nei negozi di forniture per barman, o in dei filtrini da tè in metallo per servire le vostre bevande fumanti, in questo modo il prodotto non fuoriuscirà e non ci sarà alcun rischio di ingerimento; l'effetto fumo sarà il medesimo.

o più semplicemente potete inserire il ghiaccio secco nella bevanda chiedendo al fruitore di attendere che l'effetto fumo sia terminato prima della sua consumazione.

Ricordate che basteranno pochi granelli di ghiaccio secco o la vostra bevanda congelerà.