

PANIERE DEGLI INGREDIENTI (FRUTTA E SPEZIE) DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAILS PRE DINNER PAIRING E LONG DRINK

<u>FRUTTA</u>	<u>SPEZIE</u>	<u>ALTRO</u>
LIMONI	ANICE STELLATO	SALE
LIME	CANNELLA	PEPE NERO
ARANCE	CHIODI DI GAROFANO	WORCESTERSHIRE SAUCE
POMPELMO GIALLO	PEPERONCINO	TABASCO
POMPELMO ROSA	BACCHE DI GINEPRO	ANGOSTURA
MELA ROSSA	NOCE MOSCATA	LATTE
MELA GIALLA	RADICE DI ZENZERO	CREMA DI LATTE
MELA VERDE		ZUCCHERO DI CANNA
FRAGOLE		ZUCCHERO A ZOLLETTE
ANANAS		MIELE DI ZAGARA
KIWI		CILIEGINE ROSSE AL MARASCHINO
		OLIVE
		CIPOLLINE DOLCI

BICCHIERI MESSI A DISPOSIZIONE PER LA GARA

COPPETTA DA COCKTAIL da 17 cl della BORMIOLI ROCCO

TUMBLER GRANDE Rock Bar da 37 cl della BORMIOLI ROCCO



Attrezzature messe a disposizione dei partecipanti;
BLENDER, CENTRIFUGA, SPREMIAGRUMI ELETTRICO E CLASSICO.