

# Fiori e cocktail. Un connubio virtuoso **RICETTE** **E FOTO**

fiori-e-drink-le-ricette-dalla-parte-del-barman-nov-2017-8ea539d2

## [Fiori e cocktail. Un connubio virtuoso.](#)

Soprattutto se volete sorprendere il cliente con un cocktail elegante e d'impatto. Ovviamente potete utilizzare solo i fiori commestibili e non trattati chimicamente.

Nel frattempo, volete imparare qualche ricetta?

**SFOGLIATE LA GALLERY CON LE RICETTE**

[ngg\_images source="galleries" container\_ids="210" display\_type="photocrati-nextgen\_basic\_imagebrowser" ajax\_pagination="0" order\_by="sortorder" order\_direction="ASC" returns="included" maximum\_entity\_count="500"]Ricordatevi che **l'unica parte edibile** è il petalo, di conseguenza dovete rimuovere accuratamente gambi e pistilli in quanto possono provocare prurito e allergie.

*Di fiori e cocktail vi parliamo approfonditamente nella nostra recente inchiesta pubblicata sul numero di novembre di Mixer che presto sarà fruibile anche in versione online.*

**[CLICCA QUI PER LA VERSIONE IN PDF](#)**