Mixybar Fabbri, arriva lo speziato Chai

mixybar-chai-evid-9ab25d48

Gusto speziato, sapore orientale, mood modernissimo. È questo il mix che caratterizza l'ultima novità nella gamma dei Mixybar Chai Mixybar di Fabbri: Chai, concentrato che racchiude in uno sciroppo il sapore del famoso tè aromatizzato di origine indiana. Il chai, chiamato anche masala chai, è una bevanda nata in India e ormai diffusa in tutto il mondo che unisce al tè nero una miscela di spezie. Fresca e dissetante, è adatta a moltissime occasioni di consumo (in Oriente viene bevuta dall'alba al tramonto, in famiglia o con gli amici).

Per portare un tocco esotico alle preparazioni di barman e bartender, Fabbri ha quindi trasformato questa specialità in un Mixybar perfetto per tutti quei cocktail cui si vogliono conferire note speziate, e in particolare per tutte le preparazioni a base di latte. Sempre più gettonati, infatti, sono i Chai Tea Latte, che aromatizzano il latte montato con il chai. Senza dimentica la sangria: la bevanda iberica a base di vino, spezie e frutta acquista infatti una marcia in più se preparata con questo nuovo Mixybar.

sangriaL'idea: la Sangria (per una boule)

- 1 l. vino rosso
- 1 bicchierino di Brandy o Triple sec
- 15 cl. Mixybar Chai
- Fette di arancia
- Frutta di stagione in pezzi
- Mezzo litro di gazzosa o seltz per una versione più light