DOuMIX?, gli sciroppi per cocktail, mocktail e coffee specialities arrivano a 31

20240618113736syrup-19accaee

Sono arrivate a 31 le referenze di **DOuMIX? Syrup**, la gamma di sciroppi premium pensata per permettere ai professionisti di esprimere il proprio estro dietro al bancone nella preparazione di **cocktail, mocktail e coffee specialities.**

Sono nove le referenze della famiglia ‘Mixology’, tra cui **Elderflower** (al fiore di sambuco) e **Lime Juice** (con succo di lime), a cui si aggiungono **Blue Curacao**, dall’inconfondibile colore che rimanda al famoso Angelo Azzurro, un drink simbolo dei bar degli anni Novanta, e **Pink Unicorn**, **Grenadine Flavour**, **Mint, Green Mint, Orgeat e Cane Sugar**, tutti creati appositamente per realizzare cocktails e mocktails.

Otto gusti per la **famiglia ‘Fruit’**: Watermelon, Mango, Coconut, Greenapple, Raspberry, Peach, Strawberry, Passion Fruit, ideali per una serie di ricette pensate a partire dal succo di frutta proveniente da selezionate materie prime.

Al mondo della caffetteria invece si rivolgono le quattro referenze di **With Coffee: Salted Caramel, Caramel, Hazelnut e Vanilla**. Le ultime tre sono disponibili anche in versione sugar free. Chi cerca invece referenze legate al tè, potrà optare per **Syrup Tea** con tre sciroppi (**Early Grey, Green Tea e Black Tea**) ispirati alle varietà di tè più amate.

Alle quattro famiglie si aggiungono poi le **Specialties: Cinammon, Pumpkin Spice, Amaretto e Ginger**, pregiate fragranze dall’aroma speziato che esaltano il gusto di ogni creazione e abbinamento.