

Vegg White - napěňovač drinků vegan 0%11

» Mixologie



Kód produktu

SIR01000

Pozvedněte své koktejly na profesionální úroveň bez nutnosti použití vaječných bílků. Tento revoluční rostlinný napěňovač vytvoří během vteřiny hustou, stabilní a sněhobílou pěnu, která nechá vyniknout každé dekoraci i aroma vašeho drinku.

Proč VEGG WHITE?

Neutrální chuť a vůně neovlivní chuť vašeho drinku
Dlouhá trvanlivost vydrží až 12 měsíců, po otevření 30 dní v lednici

Stabilní pěna udrží se až 2 hodiny

Jednoduché použití dává se 1:1 stejně jako vaječný bílek

Vhodný pro vegany i alergiky žádné živočišné složky

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Popis

Vegg White je moderní odpovědí na výzvy současné mixologie, kde se klade důraz na rychlost, hygienu a inkluзивitu. Tento 100% rostlinný produkt je navržen tak, aby plně nahradil čerstvé vaječné bílky v klasických koktejlech typu Sour, Fizz nebo Collins. Díky svému unikátnímu složení na bázi rostlinných proteinů zaručuje vytvoření extrémně stabilní pěny, která na hladině drinku vydrží výrazně déle než pěna z bílků, a to bez rizika salmonely či nepříjemného zápachu typického pro vejce. Pro barmany a provozovatele barů představuje Vegg White zásadní zefektivnění práce. Odpadá zdlouhavé oddělování žloutků a řešení expirace čerstvých vajec. Stačí přidat přibližně 10 ml (odpovídá jednomu bílku) přímo do shakeru k ostatním ingrediencím a provést standardní „dry shake“ následovaný „ice shakem“. Výsledkem je dokonale strukturovaná pěna s jemnými bublinkami, která slouží jako ideální plátno pro barmanský bitters art nebo sušené květy.

Hlavní parametry

Značka	Vegg White
Původ	Polsko

LMIV & Doplňkové parametry

Složení	100% vegan
Výrobce	Vegg White Sp. z o.o., Chmielna 73, 00-801 Warszawa
Alergeny upozornění	Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výživové údaje	Neobsahuje bílkoviny