

zafferano

Barware and Mixology



Veneziano Mixology

Design Federico de Majo, fatto a mano
Vetro sonoro superiore senza piombo



Americano

Ingredienti

Campari 30 ml
Vermouth rosso 30 ml
Soda q.b.

Arancia ½ fetta
Scorza di limone
Ghiaccio q.b.



Scansiona il QR code per la videoricetta ↗



Gin Tonic

Ingredienti

Gin 45 ml
Acqua tonica 100 ml

Scorza di limone
Ghiaccio q.b.



Scansiona il QR code per la videoricetta ↗



Bellini

Ingredienti

Prosecco 100 ml
Purea di pesca bianca 50 ml
Ghiaccio q.b.



Scansiona il QR code per la videoricetta ↗



Pimm's

Ingredienti

Pimm's 50 ml
Ginger Ale 150 ml
Cetriolo
Fragola

Arancia
Menta
Ghiaccio q.b.



Scansiona il QR code per la videoricetta ↗

Margherita

Fatto a mano in vetro soffiato



Righe

Fatto a mano in vetro soffiato



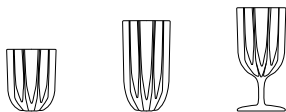
zafferano

Caratterizzati da un design moderno ed elegante, in equilibrio tra praticità e fascino, la nuova linea di bicchieri, coppe e calici per la mixologia Zafferano è disponibile in diversi formati, per presentare cocktail sia contemporanei sia classici, sempre con stile.

La forma e le finiture sono studiate per permettere al consumatore di apprezzare pienamente la fragranza di ogni cocktail, rendendo l'esperienza gustativa ancora più piacevole.



Veneziano Mixology



Margherita



Righe