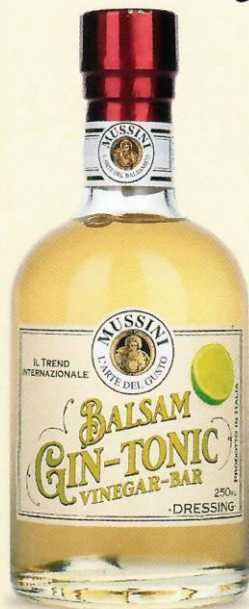


VINEGAR BAR



BALSAM GIN-TONIC
L'ORIGINALE

BALSAM GIN-TONIC

L'ORIGINALE

Ein neues Konzept, bringt frischen Wind in die Küche und an die Bar:

- Alkoholfreie Essigzubereitung mit Cocktail-Geschmack aber auch Cocktailzubereitung mit Balsamico-Geschmack.

Zu einem alkoholfreien Aperitif, einem Antipasto, einem Hauptgang, oder einem Dessert, aber auch zu einem alkoholfreien Longdrink:

- Mit der neuen Vinegar-Bar von Mussini, wird alles möglich.

Eine neue Symbiose, aus Tradition, hochwertigen Zutaten und moderner Kulinarik.

Scan me
follow us



APERITIF

SOFT GIN-TONIC SPRITZ

- * Balsam Gin-Tonic
- * Limette
- * Wasser
- * Minze



ANTIPASTO

THUNFISCH -TATAR

- * Frischer Thunfisch
- * Frühlingswiebel
- * Gurken
- * Chili
- * Koriander
- * Balsam Gin-Tonic
- * Zitronenöl



HAUPTGANG

SPIESSE AUS SCHWEINEFILET

- * Tomaten
- * Zwiebeln
- * Mango
- * Balsam Gin-Tonic
- * Chili Öl



BALSAM "NEGRONI"

- * Balsam Gin-Tonic
- * Wermut
- * Campari
- * Eis



DESSERT

MASCARPONECREME

- * Mascarpone
- * Waldfrüchtekompott
- * Balsam Gin-Tonic

Code: **M2266** Box: 6pz
Layer: 24box
Ean13: 8032181039274
Shelf life: 48 months

Mussini srl
Via Cabassi, 1 cap 41043
Magreta (Modena) ITALY
www.mussini.it

★★★ **DER WELTWEITE TREND**

★★★

Deutsch

VINEGARBAR

BALSAMDRESSING
DER BEKANNTE APERITIV AUS ITALIEN



BITTERGETRÄNK
DER BEKANNTE APERITIV AUS ITALIEN

BALSAM SPRITZ
L'ORIGINALE



VINEGARBAR

BALSAMDRESSING
DIE SONNE DER AMALFIKÜSTE



BITTERGETRÄNK
DIE SONNE DER AMALFIKÜSTE

BALSAM IMONCINO
L'ORIGINALE



VINEGARBAR

BALSAMDRESSING
FEINSTER MANDEL GESCHMACK



BITTERGETRÄNK
FEINSTER MANDEL GESCHMACK

BALSAM AMARETTO
L'ORIGINALE



VINEGARBAR

BALSAMDRESSING
DER WELTWEITE TREND



BITTERGETRÄNK
DER WELTWEITE TREND

BALSAM GIN TONIC
L'ORIGINALE

