

BAR MANUAL

SUMMER 2020



## LOW ALCOHOL & LOW CALORIES LEMONADES & ANALCOLICI



**1** VERSARE GLI  
INGREDIENTI



**2** MESCOLARE CON  
CUCCHIAIO LUNGO



**3** RIEMPIRE IL BICCHIERE  
DI GHIACCIO



**4** MISCELARE GLI INGREDIENTI  
CON UN CUCCHIAIO LUNGO



**5** DECORARE  
E SERVIRE

**MIXER**  
PROFESSIONAL  
cocktail  
PRODUCTS

**Polposita**  
PROFESSIONAL FRUIT PURÉE

# LOW CALORIES

## Drinks

**ESTATE** CIRCA **71** KCAL

Purea di Passion Fruit  
Purea di Ananas  
Spremuta di Pompelmo Rosa

**PASSION TEA** CIRCA **67** KCAL

Purea di Passion Fruit  
The freddo  
Fettine di Zenzero fresco

**ORANGE BLOSSOM** CIRCA **90** KCAL

Purea di Mango  
Purea di Ananas  
Spremuta di Arancia

**STRAWBERRY SWING** CIRCA **59** KCAL

Purea di Fragola  
Purea di Pesca  
Succo di Ananas sugar free

**TROPICAL BREEZE** CIRCA **94** KCAL

Purea di Mango  
Purea di Passion Fruit  
Succo di Ananas sugar free

*Polposita*  
PROFESSIONAL FRUIT PUREE

\*Le calorie sono indicative e calcolate sulla base dei prodotti e delle quantità utilizzate in fase di realizzazione ricetta e possono variare al variare della dose o dell'ingrediente utilizzato



# LOW ALCOHOL *Drinks*



## BELLINI

GRADO ALCOLICO **7°** CIRCA

Purea di Pesca  
Prosecco

## ROSSINI

GRADO ALCOLICO **7°** CIRCA

Purea di Fragola  
Prosecco

## COLADASITA

GRADO ALCOLICO **8°** CIRCA

Purea di Cocco  
Purea di Ananas  
Latte di Mandorla  
Rum bianco

## PASSION LIGHT MOJITO

GRADO ALCOLICO **8°** CIRCA

Purea di Passion Fruit  
Soda  
Rum bianco  
Foglie di Menta  
Zucchero bianco

## MANGO LIGHT MULE

GRADO ALCOLICO **65°** CIRCA

Purea di Mango  
Ginger Beer  
Limoncello

\* i gradi alcolici sono indicativi e sono calcolati sulla base dei prodotti e delle quantità utilizzate in fase di realizzazione ricetta e possono variare al variare della dose o degli ingredienti utilizzati

# BAR MANUAL // SUMMER 2020

**Polposita**  
PROFESSIONAL FRUIT PURÉE

	INGREDIENTI	BICCHIERE DA		TECNICA	PREPARAZIONE	GUARNIZIONE
		350 ml	450 ml			
		ml	ml			
ESTATE	Polposita Passion Fruit	30	45	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere. Mescolare bene e colmare il bicchiere con il ghiaccio	Fetta di Ananas / Scorza di Pompelmo
	Polposita Ananas	60	75			
	Spremuta Pompelmo Rosa	60	90			
PASSION TEA	Polposita Passion Fruit	75	90	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere. Mescolare bene e colmare il bicchiere con il ghiaccio	Ciuffo di Menta
	The freddo	75	120			
	Fettine di Zenzero fresco					
STRAWBERRY SWING	Polposita Fragola	60	60	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere. Mescolare bene e colmare il bicchiere con il ghiaccio	Fragola
	Polposita Pesca	30	60			
	Succo Ananas sugar free	60	120			
ORANGE BLOSSOM	Polposita Mango	30	60	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere. Mescolare bene e colmare il bicchiere con il ghiaccio	Fetta Ananas
	Polposita Ananas	60	60			
	Spremuta di Arancia	60	120			
TROPICAL BREEZE	Polposita Mango	45	60	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere. Mescolare bene e colmare il bicchiere con il ghiaccio	Polpa Passion Fruit
	Polposita Passion Fruit	45	60			
	Succo Ananas sugar free	60	90			

**Polposita**  
PROFESSIONAL FRUIT PURÉE

	INGREDIENTI	BICCHIERE DA		TECNICA	PREPARAZIONE	GUARNIZIONE
		350 ml	450 ml			
		ml	ml			
BELLINI	Polposita Pesca*	60		Stir & Strain Bicchiere: flute	Miscelare la polpa ed il prosecco con il ghiaccio in un mixing glass. Filtrare la miscela in un flute ghiacciato e colmare con il prosecco	Fetta di Pesca
	Prosecco	90				
	*oppure Mixer Pesca	15				
ROSSINI	Polposita Fragola*	60		Stir & Strain Bicchiere: flute	Miscelare la polpa ed il prosecco con il ghiaccio in un mixing glass. Filtrare la miscela in un flute ghiacciato e colmare con il prosecco	Fragola
	Prosecco	90				
	*oppure Mixer Fragola	15				
COLADASITA	Polposita Cocco*	30	45	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere e mescolarli bene. Colmare il bicchiere con il ghiaccio.	Fetta di Ananas
	Polposita Ananas	45	60			
	Latte di Mandorla	45	60			
	Rum Bianco	30	30			
*oppure Mixer Cocco	15	25				
PASSION LIGHT MOLITO	Polposita Passion Fruit*	60	75	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere e mescolarli bene. Colmare il bicchiere con il ghiaccio.	Ciuffo di Menta
	Soda	60	120			
	Rum Bianco	30	30			
	Foglie di Menta					
	1 cucchiaino zucchero bianco					
*oppure Mixer Passion Fruit	30	40				
MANGO LIGHT MULE	Polposita Mango*	60	75	Build	Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere e mescolarli bene. Colmare il bicchiere con il ghiaccio.	Fetta di Lime e Menta
	Ginger Beer	60	120			
	Limoncello	30	30			
	*oppure Mixer Mango	30	40			

LOW CALORIES

LOW ALCOHOL