

ZADI

drinks



ZADI 2.0 é la base naturale, composta da mandarino, limone, basilico, zenzero e peperoncino, creata per preparare le ricette originali Dodo!

Contenuto: 500ml

Rapporto di miscelazione: 1:6

Ingredienti: zucchero, sciroppo di zucchero invertito, succo di mandarino, succo di limone, aroma naturale, infuso di zenzero, infuso di basilico

Peso: 1,2kg

Cartone da 6 bottiglie

Codice EAN bottiglia: 8057685110700

Codice EAN cartone: 8057685114708

Codice EAN bancale: 8057685115705





ZADI

Ricette con lo sciroppo Zadi 2.0 – I DODO cocktails:

DODO la ricetta originale, chiamatelo anche Dodo spritz:

20-25ml zadi 2.0

100ml vino Spumante

50ml Soda / acqua gassata

Mescolare bene con un cucchiaio gli ingredienti. Servito in un bicchiere di vino panciuto o Tumbler con tanto ghiaccio ed un paio di foglie di basilico fresco e a piacere una fetta di scorza di arancia.

DODO Fizz 20-25ml zadi 2.0

40ml Gin o Vodka

30ml Succo di limone fresco

100ml Soda / acqua gassata

Mescolare bene con un cucchiaio gli ingredienti. Servito in un bicchiere da long Drink o Tumbler con tanto ghiaccio e un paio di foglie di basilico fresco e a piacere una fetta di scorza di arancia.

DODITO

20-25ml zadi 2.0

40ml Rum bianco

40ml Soda / acqua gassata

Lime e basilico fresco

Pestare il lime, aggiungere 4-5 fogliette di basilico fresco e lo sciroppo zadi 2.0. Aggiungere abbondante ghiaccio tritato ed il rum. Shakerare bene e servirlo in un tumbler con la soda/acqua gassata e guarnirlo con basilico fresco e a piacere con un pezzo di peperoncino.

Virgin DODO 20-25ml zadi 2.0

150ml Soda / acqua gassata

Mescolare bene con un cucchiaio gli ingredienti. Servito in un Tumbler con tanto ghiaccio ed un paio di foglie di basilico fresco e a piacere una fetta di scorza di arancia.

Illimitate le possibilità dove usare lo sciroppo Zadi 2.0: In cucina, in pasticceria, per gelati, ghiaccioli o semplicemente in acqua calda per preparare una tisana. Oltre a quello è possibile anche fare il „Dodo brulé“ aggiungendo acqua calda e Rum!

Zadi srl

Via del Macello 63/F, 39100 Bolzano - Italia
Partita Iva 02712730213 Uid Nr.: IT 02712730213
info@zadi-drinks.com phone +39 3495747248
www.zadi-drinks.com

Zadi 2.0 e il Dodo: In Nord Italia è arrivato un nuovo trend nel mondo dei cocktail.

Fresco, frizzante, fruttato, sexy, piccante e naturale.

Così descrive il Bartender italiano Edoardo Ferraris, alias Dodo, il cocktail di sua invenzione, il „DODO“, nato e mixato per la prima volta presso il Parkhotel Astoria di Riva del Garda.

Lo sciroppo base del DODO è stato da lui sapientemente creato a mano, mixando succo di mandarino, basilico, zenzero e chili.

Osservando le positive reazioni della sua clientela all'assaggio del Dodo, Edoardo ha compreso le potenzialità del cocktail di sorpassare i confini dell'hotel nel quale è stato creato.

A tal fine, si è messo in contatto con la giovane azienda altoatesina Zadi, la quale è rimasta immediatamente piacevolmente stupita dall'idea e dalla proposta di collaborazione.

Oltre a ciò, Zadi è già riconosciuta sul mercato per le sue ricette e creazioni 100% naturali, prime fra tutti Hugo Originale, primo Hugo in bottiglia „ready to drink“ ad entrare sul mercato nel 2010 , e unico ad utilizzare esclusivamente ingredienti naturali.

Il nuovo sciroppo Zadi 2.0, sviluppato in strettissima collaborazione con il suo creatore, Edoardo Ferraris, è l'unico a sposarsi perfettamente nel mix del cocktail Dodo.

La ricetta del Dodo:

25ml	zadi 2.0
100ml	Spumante
50ml	S o d a

Presentazione:

Servire in bicchiere panciuto con alcuni cubetti di ghiaccio e foglie di basilico.

È possibile variare la ricetta, utilizzando Gin, Vodka, Zadi 2.0 e acqua frizzante.