



FEE BROTHERS FEE FOAM

Alternative sans œuf

Ajoutez deux à trois gouttes de Fee Brothers Fee Foam à vos cocktails shakerés. Cet agent moussant professionnel est totalement exempt d'œuf et de dérivés d'œuf, et reste neutre en goût. Secouez vigoureusement pour activer les propriétés moussantes du Fee Foam et obtenir une mousse fine et élégante. Pour un résultat plus stable et durable, utilisez la technique du dry shake - en secouant d'abord sans glace afin d'activer pleinement la mousse.

Tasting notes