



Naboje do wody sodowej CO2, jednorazowe, zestaw 10szt Bar Up 588406

Producent: Bar Up

Nr referencyjny: 588406

Cechy produktu

Dozowanie: 1 nabój 7,8 g CO₂ na 1

Maksymalna objętość (L): 10

Naboje do wody sodowej to nieodzowny element wyposażenia każdego baru, restauracji, kawiarni oraz innych lokali gastronomicznych, które serwują napoje gazowane. Dzięki nim możliwe jest szybkie i łatwe przygotowanie wody sodowej, która jest podstawą wielu popularnych napojów i koktajli.

Dlaczego naboje do wody sodowej są niezbędnym wyposażeniem?

- **Wygoda i efektywność:** Naboje do wody sodowej pozwalają na szybkie i wygodne przygotowanie wody gazowanej bez konieczności korzystania z butelek jednorazowego użytku. Wystarczy wkręcić nabój do syfonu lub innego urządzenia do gazowania wody, aby cieszyć się świeżą wodą sodową w kilka chwil.
- **Świeżość i jakość:** Korzystając z naboji do wody sodowej, można mieć pewność, że przygotowywana woda jest zawsze świeża i najwyższej jakości. Gazowana na bieżąco, zachowuje swoje właściwości smakowe i orzeźwiające.
- **Ekonomia i ekologia:** Używanie naboji do wody sodowej to rozwiązanie bardziej ekonomiczne i ekologiczne niż zakup gotowych butelek wody gazowanej. Redukuje to ilość odpadów plastikowych i pozwala na oszczędności w dłuższym okresie.

Jakie napoje można umieścić w menu z dodatkiem wody sodowanej?

Naboje do wody sodowej umożliwiają przygotowanie szerokiej gamy napojów, które mogą wzbogacić menu każdego lokalu gastronomicznego:

- **Klasyczna woda gazowana:** Świeżo gazowana woda jest doskonałym napojem orzeźwiającym, który można serwować samodzielnie lub jako bazę do innych napojów. Można ją podać z dodatkiem cytryny, limonki czy mięty, aby nadać jej delikatny smak i aromat.
- **Sodowe lemoniady i napoje owocowe:** Gazowana woda jest idealna do przygotowywania różnorodnych lemoniad i napojów owocowych. Kombinacje z sokami z cytrusów, truskawek, malin czy innych owoców tworzą orzeźwiające i smaczne napoje, które doskonale sprawdzą się w upalne dni.
- **Koktajle i drinki:** Woda sodowa jest podstawowym składnikiem wielu popularnych koktajli i drinków, takich jak gin z tonikiem, mojito czy aperol spritz. Dzięki niej napoje zyskują na lekkości i świeżości, co sprawia, że są jeszcze bardziej atrakcyjne dla klientów.
- **Napoje funkcjonalne:** Coraz większą popularnością cieszą się napoje funkcjonalne, wzbogacone o witaminy, minerały czy ekstrakty z ziół. Gazowana woda może być bazą do takich napojów, oferując klientom zdrowe i wartościowe alternatywy.