

Rhum & Cachaça

Cachaca



Cachaça Thoquino (since 1906)

La distillerie familiale Tomaz De Aquino est installée à Sao Jao Da Barra dans la région de Campos (Etat de Rio). Sao Jao est berceau de la production de canne et de la cachaça. La distillerie est une des rares à posséder ses propres champs de cannes à sucre, ce qui garantit un contrôle de toute la chaîne de qualité de l'ingrédient au produit fini.

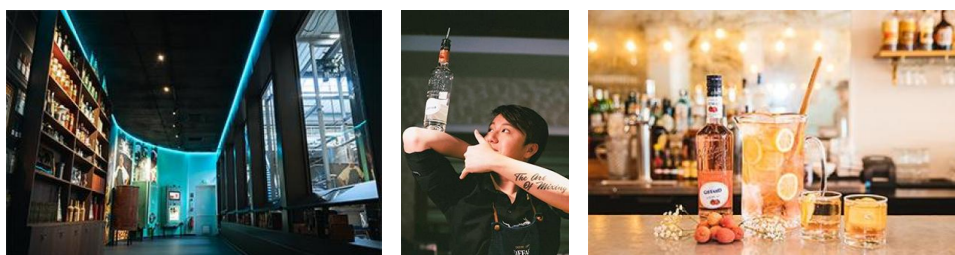
ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70623	Cachaça Thoquino	40			Carton 6 x 70 cl



Eau de vie de canne à sucre produite au Brésil. La Cachaça Thoquino est une « arguadente de cana » obtenue par fermentation puis distillation de vesou (jus frais de canne à sucre). Pour la rhum, le vesou préalablement cuit. Elle est produite par la distillerie familiale Thomaz de Aquino (créée en 1906) entouré de ses propres plantations de cannes à sucre, ce qui garantit une régularité dans la qualité du produit. C'est l'ingrédient de base du cocktail caipirinha.

Liqueurs & Crèmes

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE



Liqueurs Giffard

En 1885, Emile Giffard, alors pharmacien à Angers, transforma son officine en distillerie. Il mit en place la liqueur de menthe blanche, transparente, obtenue à partir d'huiles essentielles de menthe poivrée (type Mitcham). C'est ce produit La « Menthe pastille » qui lança définitivement Giffard et ses descendants vers le succès mondial. Giffard présente deux gammes : Les liqueurs classiques, conçues pour être utilisées en cocktails, afin d'apporter aux barmen, quel que soit la saison et le lieu, des parfums très qualitatifs au goût le plus proche de la nature possible. Des incontournables du bar à cocktails comme le Curaçao Bleu, le Triple Sec ou l'Abricot... mais également des parfums plus originaux comme la Rhubarbe, le Lichi-li ou le melon vert. Et la gamme Premium : Une gamme d'excellence pour cocktails Premium, idéale en short drinks dans lesquels la liqueur devient l'ingrédient principal. Les meilleures variétés Abricot Rouge du Roussillon, Cassis Noir de Bourgogne... des origines garanties Banane du Brésil, Vanille de Madagascar ... des parfums riches, concentrés et naturels à l'équilibre parfait.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70592	Liqueur MENTHE PASTILLE, Giffard	24	Y		Carton 6 x 70 cl



1885, Emile Giffard effectue des recherches sur les vertus digestives et rafraîchissantes de la menthe. Il sélectionne un plant de menthe poivrée unique, le plant « Mitcham » et crée une liqueur de menthe pure et transparente qu'il baptise MENTHE-PASTILLE. Il se pare d'un délicat feuillage en hommage à la menthe Mitcham, variété de menthe poivrée au pouvoir ultra-rafraîchissant. Suggestion: À déguster pure sur glace ou à l'apéritif, allongé d'eau pétillante. Avec le rhum p.e. il forme la base de bons cocktails.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70593	Liqueur Giffard Premium: Abricot du Roussillon	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Giffard a sélectionné la variété d'abricot «Rouge du Roussillon» pour sa chair ferme, fondante, sucrée et très parfumée. Suavité de l'abricot , légère pointe végétale, épices douces (vanille) et caramel en finale. En bouche, très rond, très doux, il envoûte le palais en le tapissant d'une fine couche de sucrosité rappelant la compote d'abricot caramélisée. Se consomme pur sur glace ou en cocktails. Association idéale avec du whisky ou de la tequila. Il cottoie les cocktails "Paradise" et "Zombie".

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70594	Liqueur Giffard Premium: Banane du Bresil	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir de macération de bananes du Brésil et d'Amérique latine renforcée par une pointe de Cognac. Au nez, notes « tropicales » de bananes très mûres et de bananes séchées. Douce attaque en bouche , impression de bananes poêlées au beurre, puis flambée avec un alcool vieilli en fûts de chêne. A consommer pure sur glace et pour des cocktails premiums tel que le "San Francisco" ou le "Bahama Mama".

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70595	Liqueur Giffard Premium: Cassis noir de Bourgogne Médaille d'or (95/100) à l'International Review of Spirits Competition.	20	Y		Carton 6 x 70 cl



La lente macération de cassis de variété « Noir de Bourgogne », récolté dans le Val de Loire, confère à cette liqueur ses arômes puissants et généreux. Notes de fruits mûrs avec une pointe de note végétale typique du bourgeon de cassis. Très fruité en bouche, goût intense des baies de cassis renforcé par la note reconnaissable du bourgeon de cassis. A consommer pur, sur glace et en cocktails, dont le "Kir", "Kir Royal", "Rouge Cassis"...

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70596	Liqueur Giffard Premium: Curaçao triple sec	40	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'alcoolat d'oranges douces et amères bigarades. Au nez, agrumes frais et confits caractéristiques d'oranges douces et amères. Bouche suave et délicatement sucré, impression de fraîcheur des agrumes avec une légère note d'amertume caractéristique des écorces d'oranges et de pamplemousses. Suggestion: Sur glace, le triple sec est moins suave, plus vif, avec des notes d'eucalyptus et de fleur d'oranger. En cocktails, avec de la téquila pour une "Margarita" ou avec de la vodka et cranberry pour un "Cosmopolitan".

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70597	Liqueur Giffard Premium: Fleur de sureau sauvage Liqueur de l'année 2014 et Médaille d'or à l'Internationaler Spirituosen Wettbewerb (ISW)	20	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'infusion de fleurs de sureau sauvages, récoltées à la main. Nez puissant et exotique, avec ses notes de litchi et d'épices (safran, réglisse). En bouche, les notes florales sont rehaussées par une pointe d'acidité. Un festival de fleurs explose en bouche : rose, aubépine, fleurs fraîches. Pur sur glace, en cocktails ou simplement allongée de vin de fines bulles ou vin blanc pour former un "Hugo" premium.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70599	Liqueur Giffard Premium: Ginger of Indies	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur issue de la macération de racines de gingembre équilibré par une pointe de vanille, d'eau de fleurs d'oranger et de coriandre. Au nez, équilibre entre la puissance du gingembre & coriandre, la douceur de la vanille, et la vivacité de la fleur d'oranger. Attaque douce puis, très vite les épices exacerbent l'impression poivrée et légèrement citronnée du gingembre. Suggestion: il peut se twister dans des cocktails classiques pour rajouter la pointe épicée propre au gingembre et ainsi relever le goût.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70600	Liqueur Giffard Premium: Piment d'Espelette	40	Y		Carton 6 x 70 cl



Elle est fabriquée à partir de macération de piments d'Espelette frais, associée à une touche de Rhum agricole de Martinique. Nez : franc & herbacé, piment-poivron frais, notes d'herbes fraîchement coupées, chaleur douce en arrière-plan. Attaque sèche, piment assertif. Milieu de bouche suave et chaud. Finale gourmande de cacao, piquant persistant, arrière-goût caramélisé. Affirme le piquant à une multitude de cocktails généralement à base de citron vert, additionné de rhum, ananas, tequila,...

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70602	Liqueur Giffard Premium: Ananas des Caraïbes	20	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'infusion d'ananas frais mûris sous le soleil des Caraïbes, rehaussée d'infusion d'ananas confits, d'un rhum vieux de 7 ans d'âge d'origine Caraïbes et d'épices. Un nez puissant aux notes beurrées de l'ananas mûri à point. En bouche, notes chaudes de l'ananas flambé. Une grande richesse aromatique et un équilibre parfait, belle longueur en bouche. Pure sur glace et en cocktails à base de rhum, en particulier le pineapple margarita.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70603	Liqueur Giffard Premium: Vanille de Madagascar	20	Y		Carton 6 x 70 cl



Élaborée à partir d'arômes naturels de vanille de Madagascar. Nez suave et onctueux, typique de la gousse. En bouche, un goût très pur de graines de vanille renforcé par le parfum de gousse et une note légèrement épicée. Pure sur glace pilée et en cocktails. Le jus de pomme, jus de cerises ou mousseux s'y marient bien.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70604	Liqueur Giffard Classic: Abricot	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir de macération d'abricots dont l'abricot rouge du Roussillon. La douceur de l'abricot est soulignée par de fines notes d'amandes. En bouche, des notes d'amandes en attaque, puis saveurs sucrées de l'abricot. Au final, un bouquet proche de la marmelade abricot. Idéal pour des cocktails en association avec des effluves d'agrumes et de genièvre (gin). Le cocktail paradise et le zombie.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70605	Liqueur Giffard Classic: Curacao Bleu	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur d'un bleu profond couleur caraïbes à la saveur fine d'oranges amères et douces. Nez velouté, avec des notes d'orange confite très présentes, bouquet floral très agréable (oranges douces et amères). Bouche ronde et onctueuse avec un corps aromatique dominé par des notes agrumes. Idéal pour des cocktails Tiki d'inspirations polynésienne; coco ananas,... aux refflets bleus, un l'incontournable du blue lagoon.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70606	Liqueur Giffard Classic: Lichi-li	18	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur à la saveur fine et parfumée de litchi. Nez très intense, attaque fraîche et vive à dominante de litchi frais et de roses. En bouche, goût caractéristique du litchi, notes très florales et légèrement vanillées. Suggestion: ajouté au vin blanc, mousseux, il ajoute la touche asiatique.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70607	Liqueur Giffard Classic: Marasquin	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur à la saveur fine de cerises aigres (marasques). De subtils arômes de cerise et de fleur d'oranger, relevés par de très légères pointes d'amandes fraîches formant un corps aromatique très fin et très doux. Suggestion: Champagne cocktail et le cocktail aviation.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70608	Liqueur Giffard Classic: Melon vert	20	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'infusion de melon vert (melon Canari). Nez délicat et fruité, odeur du melon vert d'Espagne. Grande fraîcheur très agréable. Attaque en bouche légèrement acidulée, longue persistance en bouche. Cette liqueur peut twister divers cocktails pour ajouter le parfum de melon vert à chair jaune.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70609	Liqueur Giffard Classic: Rhubarbe	20	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'infusion de rhubarbe verte et rouge. Nez intense typique de la rhubarbe. En bouche, tonalité compotée qui l'emporte sur la caractéristique astringente du fruit, rendant le produit à la fois vif et doux. Suggestion: il se marie fort bien avec du gin et des framboises fraîches par exemple.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70610	Liqueur Giffard Classic: Sour Apple (Pomme vert)	18	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur fruitée et rafraîchissante à base d'arôme naturel de pomme. Au nez, fraîcheur de la pomme verte. Vif et tonique en bouche, vivifiant aux arômes intenses. En bouche, il est croquant avec une acidité rafraîchissante de pomme verte. A boire sur de la glace, avec du tonic ou du jus de framboise. La vodka s'y associe également bien, et l'apple mojito.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70611	Liqueur Giffard Classic: Triple sec	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'alcoolat d'oranges amères et douces. Nez velouté avec des notes d'orange confite très présentes, bouquet floral très agréable. Bouche onctueuse avec un corps dominé par des notes agrumes et une touche cannelle en final.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70612	Crème Giffard: Banane	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'infusion de bananes. Au nez, parfum délicat rappelant les saveurs du fruit à maturité, prêt à être dégusté. En bouche, goût typique de la banane. Sucrosité légère et arômes intenses. Pure sur glace et en cocktails "tropicaux", un exemple le san francisco mais également les milkshakes et smoothie pour majeures.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70613	Crème Giffard: Cacao blanc	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur élaborée à partir d'arôme naturel de cacao. Au nez, très fort arôme de cacao avec une légère note de café, enrobée par la vanille et le caramel. Bouche douce et sucrée aux arômes puissants de chocolat noir et de café. Fin de bouche très beurrée. Suggestion de cocktail: l'alexandre.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70614	Crème Giffard: Cassis d'Anjou	16	Y		Carton 6 x 1 L
70615	Crème Giffard: Cassis d'Anjou	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de baies de cassis, récoltées dans le Val de Loire et issues de l'Agriculture raisonnée. Nez intense de cassis légèrement poivré. Attaque en bouche légèrement acidulée suivie de l'arôme puissant du cassis. L'amertume du fruit se dessine subtilement en finale.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70616	Crème Giffard: Fraise des bois	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de fraises des bois et de fraises. Nez fruité très intense, fraîcheur du fruit légèrement acide. Les arômes évoluent au cours de la dégustation : de la verdeur du fruit des sous-bois vers le fruit très mûr confit. Impression aromatique très agréable en fin de bouche. Suggestion: on imagine bien de multiples usages mais il complète en particulier le gin tonic.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70617	Crème Giffard: Framboise	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de framboises. Nez légèrement épicé et caractéristique. Arômes pouvant rappeler d'autres effluves comme le cassis, violette, groseille. Bouche très fruitée avec des notes de mûres, cassis et autres petits fruits rouges acidulés, belle finale persistente.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70619	Crème Giffard: Fruit de la passion	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème de fruits élaborée à partir de jus concentré de fruit de la passion. Au nez, notes fruitées très caractéristiques de la pulpe du fruit. Ensemble puissant. Goût très fruité et velouté en début de bouche puis apparaissent des notes acidulées typiques du fruit de la passion. Suggestion: en association avec la liqueur vanille il forme la base du pornstar martini.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70620	Crème Giffard: Pêche	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de pêches. Nez frais et agréable, effluves d'une pêche bien mûre fraîchement cueilli. Bouche vive et fruitée. Intensité aromatique marquée par des notes compotées de fruit frais. Le noyau du fruit se fait ressentir en fin de dégustation. Suggestions: pour twister pas mal de cocktail, est une base du bellini. Il s'associe au prosecco.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70621	Crème Giffard: Pêche de vigne	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème de fruits élaborée à partir d'infusion de pêches de vigne, c.à.d. la pêche de printemps à chair blanche, à peau duveteuse verte et rouge. Note typique du fruit alliant la douceur de la chair et la note végétale. En bouche elle est vive et fruitée, fidèle au fruit. Notes à la fois sucrées de la chair bien mûre et de la peau qui rendent ce fruit si caractéristique.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70622	Crème Giffard: Violette	16	Y		Carton 6 x 70 cl



Crème élaborée à partir d'arôme naturel de violette. Couleur violette avec des reflets carmin. Nez fleuri de violette frivole. Saveur printanière aux notes florales (violette, rose ...). Bouche très aromatique, florale et onctueuse. En cocktails il s'accocie à la téquila ou plus simplement au vin blanc, pétillant, crémants,... ajoute un côté spécial aux fêtes tel que la Saint-Valentin.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70666	Liqueur Orange Curacao	25	Y		Carton 6 x 70 cl



Cette liqueur est élaborée avec du sucre des arômes naturels et 7.5% de cogac et armagnac. Belle couleur ambrée au goût caractéristique d'écorces d'orange distillées (triple-sec) et de cognac en parfaite harmonie. Il se consomme pure sur glace ou est utilisé en cocktails.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70669	Boite Echantillons Giffard 10 liqueurs de 50ml	40	Y		Carton 6 x 70 cl



10 échantillons: Ananas des Caraïbes 20% ; Abricot du Roussillon 25% ; Banane du Brésil 25% ; Curaçao Triple Sec 40% ; Fleur de Sureau 20% ; Crème de Pamplemousse rose 16% ; Crème de Pêche de vigne 16% ; Lichi-Li 18% ; Crème de Fruit de la Passion 16% ; Rhubarbe 20%

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70735	Liqueur Giffard Classic: Café	20	Y		Carton 6 x 70 cl



Les premières traces de liqueur de café proviennent de la Jamaïque au XVIIème siècle, elle est couramment consommée en Galice et dans le sud de l'Italie. Actuellement en mixologie elle complète un tas de cocktails tendances sans oublier son usage dans les desserts. Un arôme caractéristique des grains de café torréfiés, souligné par une touche gourmande. La saveur de café se développe en fond de bouche avec une belle intensité et une touche vanillée. Subtil arrière-goût de noisette grillée. Pure sur glace pilée, en dessert ou cocktail tel que l'espresso martini, créé en 1983 par Dick Bradsell à Londres.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70757	Liqueur Giffard Premium: Café de Honduras	25	Y		Carton 6 x 70 cl



ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70773	Liqueur Giffard Classic: Mangalore	40	Y		Carton 6 x 70 cl



Liqueur rouge de 40° élaborée à base de piment et d'épices ; cardamome, cannelle... Belle couleur rouge aux arômes étonnant, fort à l'évocation indienne. L'attaque poivrée est arrondie par le parfum citronné de la cardamome et la douceur de la cannelle, puis la note poivrée réapparaît mêlée aux parfums ronds et sucrés des épices. On l'apprécie avec des glaçons « Mangalore Sour » ou en complément avec du whisky.

Articles Publicitaires:

ART.NB DESCRIPTION

78666 Pompe à sirop Giffard



ART.NB DESCRIPTION

78669 Pompe à coulis Giffard



ART.NB DESCRIPTION

78670	Pompe à topping Giffard.
-------	--------------------------

**ART.NB DESCRIPTION**

78671	Shaker Giffard
-------	----------------

**ART.NB DESCRIPTION**

78672	Jar de 8.5 L avec robinet sur pied métallique
-------	---





Maison Trenel

« Bene facit id quod bene amat » : On ne fait bien que ce que l'on connaît bien, est la devise de la maison Trenel depuis toujours. Une Maison qui met en évidence la même philosophie : l'exigence de la qualité, la recherche de l'authenticité : Celle des fruits, celle du terroir. Elle fait le choix des meilleurs terroirs en Bourgogne, même à une enjambée de Vougeot pour la crème de cassis des Hautes Côtes de Nuits rebaptisée Supra de Cassis. La méthode de fabrication s'appuie sur 3 principes fondamentaux: plus de fruits, des macérations plus longues que les concurrents et un dosage limité en sucre. Ainsi transparait la pureté du fruit et de son terroir. Point besoin de partir chez Fauchon, Lenôtre, G. Blanc, Taillevent, Tour d'Argent, Bocuse... Pour profiter de la qualité exceptionnelle de ces crèmes de fruits signées Trenel.

ART.NB	DESCRIPTION	% vol.	SC	BIO	EMB.
70293	Crème de cassis de Bourgogne Trenel	15			Carton 6 x 50 cl.



Trenel est constamment à la recherche des meilleurs terroirs et des meilleures variétés pour ses fruits. Ceux-ci sont issus de la commune de Merceuil, sur la côte de Beaune. Elle est dotée d'une robe pourpre profonde, franche et brillante avec de très beaux reflets violacés. Elle exprime un fruit magnifique et beaucoup de finesse. Gourmande, elle évoque la pureté aromatique du cassis, plein de fraîcheur avec une pointe de violette. L'équilibre parfait entre le sucre, l'acidité et l'alcool, laisse toute sa place au fruit et lui donne une grande plénitude. Cette bouteille a son charme aussi et présente une fermeture avec un bouchon en bois. Il est indispensable de la garder au réfrigérateur après ouverture. En cuisine, elle sera utilisée comme un coulis, sur du fromage blanc ou sur de la glace vanille. En cocktail, mélanger 2 cl de la crème de cassis de Bourgogne Trenel avec 4 cl de tequila et 2 quartiers de citron vert pilés. Servir en long drink avec glaçons et ginger ale.