

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

LICHI-LI

Le litchi est cultivé depuis plus de 2000 ans en Chine où la tradition le considère comme un porte-bonheur. On l'appelle parfois la « cerise de Chine ».

Reconnaisable entre mille grâce à sa fine écorce rose et rugueuse, le litchi possède une chair blanche juteuse et délicieusement parfumée. Côté nutrition, le litchi est gorgé de vitamine C antioxydante et de potassium essentiel au fonctionnement de l'organisme. En cuisine, ce petit fruit étonnant offre de nombreuses possibilités.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe rosée
- 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

Description :

Liqueur à la saveur fine et parfumée de litchi

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pure sur glace ou en cocktails.

Infos pratiques :

- Bouteille 70 cl
- Stocker dans un lieu propre, sec et tempéré (max 25°C)



70 cl : 3 18029 004678 4
18%



ASIA

ABV: moyen – Difficulté : ***

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : -

40 ml Rhum blanc

40 ml Lichi-Li

120 ml jus d'ananas

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Servir



L'ALLIANCE

ABV : moyen – Difficulté : ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : -

20 ml Vodka

10 ml Crème de Pêche

10 ml Lichi-Li

30 ml jus de cranberry

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Servir



LYCHEE MARTINI

ABV: corsé – Difficulté : ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : -
- Décoration : litchi

60 ml Vodka

30 ml Lichi-Li

15 ml Vermouth sec

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons
3. Mélanger à la cuillère à mélange 15 à 20 sec
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & Servir



RED LOTUS

ABV: medium – Difficulté : *

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : quartier de citron vert

60 ml Vodka

30 ml Lichi-Li

15 ml Vermouth sec

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Décorer & servir



LE LABEL DES ENTREPRISES
ENGAGÉES POUR L'HUMAIN, L'EMPLOI
ET L'ENVIRONNEMENT
Contrôlé par un organisme indépendant