

Giffard extrait le meilleur de la nature

LIQUEUR DE CAFÉ

Probablement originaire d’Ethiopie, le café a été cultivé pour la première fois au Yémen. C’est une boisson énergisante qui a rapidement été appréciée au fil du temps, tant pour ses propriétés que pour son caractère social. Le Brésil, la Colombie ou encore le Vietnam figurent parmi les plus gros producteurs de café au monde.

Deuxième boisson la plus consommée au monde après l’eau, sa popularité l’a amené à entrer dans le domaine de la mixologie et qui fait de la liqueur de café un incontournable du bar.

Cocktail inventé en 1983 par Dick Bradsell à Londres, l’expresso martini est devenu un cocktail tendance, suivi par d’autres applications innovantes !

Profil sensorial :

- Apparence : Robe sombre aux reflets bruns
- Nez : Un arôme caractéristique des grains de café torréfiés, souligné par une touche gourmande.
- En bouche : Attaque douce et suave aux notes torréfiées. La saveur de café se développe en fond de bouche avec une belle intensité et une touche vanillée. Subtil arrière-goût de noisette grillée.

Description:

Liqueur à la saveur fine de café.

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pure sur glace pilée, en cocktails et dessert.

Infos pratiques :

Bouteille 50 cl

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



50 cl : 3 18029 000058 8
20%



Black Russian

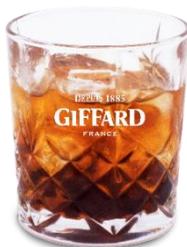
ABV: medium - Difficulté: *

- Verre : old fashioned
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : -

50 ml Vodka

20 ml Liqueur de Café

1. Verser les ingrédients dans un verre à cocktail.
2. Mélanger à l'aide d'une cuillère
3. Décorer & servir



Adhoc

ABV: medium - Difficulté: **

- Verre : martini
- Méthode : verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : Feuilles de menthe

30 ml Liqueur de Café

20 ml Rhum ambré

20 ml Menthe Pastille

1. Remplir un verre à mélange de glaçons et verser les ingrédients.
2. Remuer jusqu'à ce que les parois soit glacées.
3. Filtrer dans un verre à martini.
4. Décorer & servir



Espresso Martini

ABV: medium - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : sans
- Décoration : grains de café

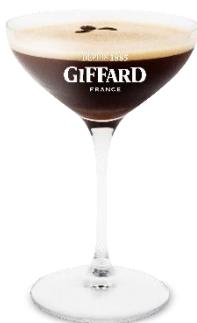
50 ml Vodka

20 ml Liqueur de Café

1 Espresso

1 Pincée de sel

1. Verser les ingrédients dans le shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre à cocktail sans glace
5. Décorer & servir



White Russian

ABV: medium - Difficulté: ***

- Verre : old fashioned
- Méthode : au shaker
- Glace : sans
- Décoration : Pain d'épices

50 ml Vodka

15 ml Liqueur de Café

30 ml Crème liquide

1. Verser les ingrédients dans le shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre sans glace
5. Décorer & servir



ESPRESS'ONYX

ABV: moyen - Difficulté: **

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : copeaux de chocolat râpé ou grains de café

50 ml Barceló Imperial Onyx

15 ml Liqueur de Café

25 ml café expresso froid

1 pincée de gros sel

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace
5. Décorer & servir



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