



DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

BANANE DU BRÉSIL ET DES CARAÏBES

La culture de la banane remonte à 12 000 ans et constitue un élément important de l'histoire. Le bananier est en effet considéré comme la première plante cultivée par l'homme à des fins alimentaires. La banane provient d'Asie et s'est répandue en Afrique et dans toutes les zones tropicales du monde. Elle était déjà consommée par les Indiens avant l'arrivée, en 1500, des Portugais au Brésil.

Il existe plus de 1 000 variétés de bananes produites localement dans le monde, c'est l'un des fruits les plus consommés au monde. Giffard sélectionne des bananes du Brésil et des Caraïbes pour sa liqueur premium.

Médaille d'or avec la note de 95/100 à l'International Review of Spirits Competition 2007 organisée par le Beverage Testing Institute (USA).

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe jaune dorée.
- Nez : Notes « tropicales » de bananes très mûres et de bananes séchées.
- En bouche : Douce attaque en bouche, impression de banane poêlée au beurre, puis flambée avec un alcool vieilli en fût de chêne.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir de macération de bananes du Brésil et d'Amérique Latine, d'esprit de banane, renforcée par une pointe de Cognac.

Un soupçon de cognac vieilli en fût de chêne est ajouté au produit final pour rehausser ce goût presque « flambé ».

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pure sur glace ou en cocktails. Associations idéales avec du whisky ou du rhum.

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 200140 8
25%



'Ula 'Ula Wela

ABV: medium – Difficulté : ***

- Verre : à dégustation
- Méthode : au shaker
- Glace : pilée
- Décoration : feuilles d'ananas, chips de banane, poudre de piment

15 ml Liqueur Piment d'Espelette Giffard
20 ml Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
10 ml Fruit for Mix Coco Giffard
35 ml Rhum vieilli
10 ml jus de citron vert
10 ml jus d'orange pressé
2 traits bitters aromatiques
2 traits bitters chocolat

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



DEE - LIGHT

ABV : moyen- Difficulté : *

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

40 ml Cognac
20 ml Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
100 ml soda au citron

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



SOUTHERN TEA

ABV : moyen- Difficulté : ***

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

15 ml Gin
15 ml Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
15 ml Liqueur d'Abricot
30 ml Southern Comfort
60 ml thé Earl Grey (froid)

1. Verser les ingrédients dans un 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 mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir



BANANA DAIQUIRI

ABV: medium – Difficulté : ****

- Verre : hurricane
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : Tranche de banane

40 ml Rhum blanc
20 ml Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
15 ml jus de citron vert
30 ml Fruit For Mix Banane

1. Verser les ingrédients dans un blender
2. Remplir le blender avec un peu de glace pilée
3. Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
4. Verser dans un verre sans glace
5. Décorer & servir



CARIBBEAN BREEZE

ABV: moyen – Difficulté : ***

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : quartier d'ananas

40 ml Rhum blanc
15 ml Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
15 ml Sirop citron vert
75 ml jus d'ananas
60 ml jus de cranberry

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



BANANA BOULEVARDIER

ABV : moyen – Difficulté : ***

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : zeste d'orange

30 ml Bourbon
15 ml Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
15 ml Campari
30 ml Vermouth rouge

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 pendant 15 à 20 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Décorer & servir

