

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

CURAÇAO TRIPLE SEC

Le triple sec est une liqueur d'oranges distillée trois fois à 20-40°. Les écorces de fruits macèrent plusieurs mois dans des cuves remplies d'alcool pour obtenir une infusion qui sera distillée. Elle peut être édulcorée avec du sucre ou du miel (100g/L au min).

Le Curaçao est généralement considéré comme un triple sec, il tient son nom de l'île de Curaçao, île des Antilles néerlandaises, qui produit de petites oranges amères. Cette liqueur, fabriquée à l'origine par les Hollandais, est donc composée d'écorces, issues généralement de petites oranges vertes amères ou bigarades.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe translucide et cristalline.
- Nez : Notes d'agrumes frais et confits caractéristiques des oranges douces et amères.
- En bouche : Bouche suave et délicatement sucrée, impression de fraîcheur des agrumes avec une légère note d'amertume caractéristique des écorces d'oranges et de pamplemousses. Sur glace, le Triple Sec est moins suave, plus vif, avec des notes d'eucalyptus et de fleur d'oranger.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'alcoolat d'oranges douces et amères bigarades.

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Pure sur glace ou en cocktails.

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 201150 6
40%



GEORGIA ICED TEA

ABV: moyen - Difficulté: ***

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : brin de basilic, rondelle de citron jaune déshydratée

- 30 ml Fruit for Mix Pêche Giffard**
- 35 ml Cognac VSOP**
- 15 ml Liqueur Curaçao Triple Sec**
- 10 ml jus de citron jaune**
- 10 ml Base concentrée Thé Noir**
- 70 ml eau plate**
- 4 feuilles de basilic**



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

NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

ABV: medium - Difficulté: ***

- Verre : rocks/ tiki
- Méthode : au shaker
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe, orangette au chocolat, éclats de pistache

- 45 ml Cognac infusé au chocolat**
- 15 ml Liqueur Curaçao Triple Sec**
- 15 ml jus de citron jaune**
- 15 ml Sirop Saveur Pistache**
- 2 traits bitter aromatique**



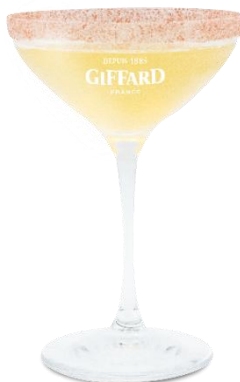
1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace pilée
5. Décorer & servir

MARGARITA PÊCHE BLANCHE

ABV : moyen - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : givrage au sel rose

- 45 ml Tequila blanco**
- 15 ml Liqueur Curaçao Triple Sec**
- 15 ml Sirop Pêche blanche**
- 20 ml jus de citron vert**



1. Imprégner les bords du verre avec du jus de citron vert et saupoudrer de sel rose, puis réserver
2. Verser les ingrédients dans un shaker
3. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
4. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
5. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
6. Servir

MARGARITA

ABV: moyen - Difficulté: ***

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

- 40 ml Tequila**
- 20 ml Liqueur Curaçao Triple Sec**
- 20 ml jus de citron vert**
- 5 ml Sirop sucre de Canne blanc**



1. Imprégner les bords du verre avec du jus de citron vert et saupoudrer de sel, puis réserver
2. Verser les ingrédients dans un shaker
3. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
4. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
5. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
6. Servir