



Giffard extrait le meilleur de la nature

# FRAMBOISE DE RONCE

La framboise de Ronce (Tayberry), issue du croisement de la framboise et de la mûre sauvage, est récoltée à la main dans les « vergers du Val Evel » en Bretagne.

Histoire d'un fruit oublié :

- 1881 : A Santa Cruz, J. Logan crée la « Logan Berry », croisement de framboise et mûre sauvage.
- 1979 : En Ecosse, au bord de la Tay River est créée la « Tayberry », issue d'un nouveau croisement.
- 2012 : Les Vergers du Val Evel en Bretagne créent la « Framboise de Ronce », qui a une signature aromatique proche de la « Tayberry ».

*Médaille d'Or à l'Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2017.*

## Profil sensoriel :

- Apparence : De belle intensité, une robe rubis aux reflets pourpres.
- Nez : Au nez, notes florale et fruitée de la framboise, légèrement boisée.
- En bouche : Bouche fraîche et puissante. Le goût intense et unique de la Framboise de Ronce apporte à cette liqueur premium une harmonie de notes boisées et florales. Belle longueur en bouche.

## Description :

**Cette liqueur premium est élaborée à partir de macération lente de framboises de Ronce, rehaussée par la mûre et la framboise.**

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 007344 5**  
**18%**



### BERRY TINI

ABV: moyen - Difficulté: \*\*\*

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

**30 ml Vodka**

**30 ml Liqueur Framboise de Ronce**

**20 ml jus de pomme**

**10 ml jus de citron frais**

**1 trait Angostura Bitters**

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



### ROYAL BERRY

ABV: léger - Difficulté: \*

- Verre : flûte
- Méthode : au verre
- Glace : -
- Décoration : -

**20 ml Liqueur Framboise de Ronce**

**Remplir de Vin pétillant**

1. Verser les ingrédients
2. Servir



### GIN BERRY

ABV: moyen - Difficulté: \*\*\*

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : grappe de groseilles

**45 ml Gin**

**15 ml Liqueur Framboise de Ronce**

**15 ml jus de citron vert**

**45 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 sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Servir



### FRENCH MARTINI

ABV: moyen - Difficulté: \*\*\*

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

**40 ml Vodka**

**20 ml Liqueur Framboise de Ronce**

**40 ml jus d'ananas**

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

