

GINGER OF THE INDIES

Giffard extrait le meilleur de la nature

Le gingembre fait partie de la famille des Zingiberaceae, qui comprend également le curcuma, la cardamome et le galanga. Le gingembre est originaire de l'Asie du Sud-Est maritime et a probablement été domestiqué en premier par les peuples austronésiens. Le gingembre est l'une des premières épices à avoir été exportées d'Asie, arrivant en Europe avec le commerce des épices. La saveur du gingembre se caractérise par une combinaison unique de notes chaudes, de notes de citron/agrumes, et de notes terreuses. Le gingembre est un ingrédient qui possède de nombreuses propriétés et des avantages pour la santé tels que des antioxydants, le renforcement du système immunitaire et de la digestion, entre autres. L'intérêt grandissant pour le gingembre dans les boissons c'est fait par le thé en hiver, et la Ginger beer et le Ginger Ale en été. Le gingembre est puissant, mais il se marie bien avec d'autres saveurs comme la mûre, le miel, le curcuma, le citron, la cannelle, et le fenouil.

Profil sensoriel :

- Apparence : Jaune pâle transparent.
- Nez : Intense, frais et piquant, terreux et acidulé (racine et jus de gingembre).
- Bouche : Gingembre frais, piquant et poivré légèrement citronné. Sucrosité équilibrée.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'une macération de racines de gingembre et d'une touche de vanille et de coriandre. Elle dévoile un profil aromatique intense et pur.

Giffard sélectionne du gingembre des pays d'Asie du Sud appelés autrefois « Indies » pour la qualité de leurs productions.

Sans lactose : Oui

Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui

Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

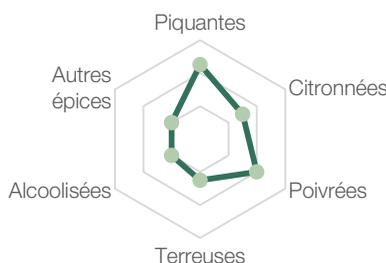
Pure sur glace ou en cocktails.

Infos pratiques :

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



Notes liqueur pure



70 cl : 3 18029 200580 2
25%



DEATH PROOF

ABV: moyen - Difficulty level:***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : –
- Décoration : feuille de coriandre

- 20 ml Gin**
- 25 ml Liqueur Ginger of the Indies**
- 10 ml Sirop Gomme**
- 10 ml jus de citron jaune**
- 15 ml blanc d'oeuf**
- 8 à 12 feuilles de coriandre**
- 2 tranches de concombre**

1. Écraser les tranches de concombre dans le shaker à l'aide d'un pilon
2. Verser les ingrédients dans un shaker
3. Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes
4. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
5. Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes
6. Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
7. Décorer et servir



GINGER GOLD RUSH

ABV: Corsé - Difficulty level: **

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

- 45 ml Liqueur Ginger of the Indies**
- 30 ml bourbon**
- 7.5 ml jus de citron jaune**
- 7.5 ml jus de citron vert**

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



GINGER HEARTS

ABV: corsé - Difficulty level: ***

- Verre : rocks
- Méthode : au shaker
- Glace : –
- Décoration : –

- 30 ml Pisco**
- 20 ml Liqueur Ginger of the Indies**
- 10 ml Sirop Pomme verte**
- 15 ml jus de citron vert**

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



PENICILLIN

ABV: corsé - Difficulty level: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : –
- Décoration : gingembre confit

- 20 ml Scotch whisky**
- 20 ml Single malt Islay**
- 15 ml Liqueur Ginger of the Indies**
- 15 ml jus de citron jaune**
- 10 ml Sirop Miel**

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



VALHALLA SPRITZ

ABV: léger - Difficulty level: *

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : gingembre confit, rondelle de citron vert déshydratée

- 40 ml Liqueur Ginger of the Indies**
- 30 ml Curaçao Triple Sec**
- remplir de tonic**

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



POMEGRANATE CLASSIC

ABV: moyen+ - Difficulty level: ***

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

- 40 ml Rhum blanc**
- 10 ml Liqueur Ginger of the Indies**
- 15 ml Liqueur de Grenade**
- 30 ml jus de citron jaune**
- 10 ml Sirop Sucre de Canne Blanc**

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
6. Servir

