

DEPUIS 1885

**GIFFARD**

FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

## PIMENT D'ESPELETTE

Originaire d'Amérique centrale, le piment d'Espelette est une variété de *Capsicum annuum* cultivé traditionnellement au Pays Basque. Il est apprécié pour ses fruits rouges au profil effilé mesurant jusqu'à 15 cm de long.

Utilisé pour relever les plats par sa saveur chaude de force 4 sur l'échelle de Scoville, le piment d'Espelette est préalablement séché pour une conservation longue. Plante non rustique, sa culture est très similaire à celle de la tomate. Apparenté au poivron, on cultive le piment d'Espelette en extérieur, ou en pots remisés au chaud durant l'hiver.

Au Pays Basque, la culture du Piment d'Espelette s'est développée dans un environnement naturel exceptionnel et protégé depuis le 17ème siècle.

### Profil sensoriel :

- Apparence : Jaune paille éclatante, brillance soutenue, reflets or cuivrés.
- Nez : Franc et herbacé, piment-poivron frais, notes d'herbes fraîchement coupées, chaleur douce en arrière-plan.
- En bouche : Attaque sèche, piment assertif. Milieu de bouche suave et chaud (vanille et épices douces). Finale gourmande de cacao, piquant persistant, arrière-goût caramélisé et légèrement musqué.

### Description :

**Cette liqueur premium est fabriquée à partir de macération de piments d'Espelette frais, associé à une touche de Rhum agricole de Martinique. Une liqueur parfaitement équilibrée entre notes rondes, chaudes et piquantes.**

Sans lactose : Oui    Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui    Conservateurs : Non

### Conseils de dégustation :

En cocktails.

### Infos pratiques :

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



**70 cl : 3 18029 009316 0**  
**40 %**



## SCOVILLE HIGBALL

ABV: léger - Difficulté: \*\*\*

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : feuilles d'ananas, morceaux d'ananas caramélisés à la poudre de piment d'Espelette

**50 ml Liqueur Piment d'Espelette**  
**10 ml jus de citron frais**  
**6 morceaux ananas frais**  
**10 feuilles de coriandre**  
**Compléter d'eau pétillante (≈ 50 ml)**

1. Écraser les morceaux d'ananas et les feuilles de coriandre avec le jus de citron vert dans le 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



## HOT CHIMNEY NEGRONI

ABV : corsé - Difficulté: \*\*\*

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cube
- Décoration : zeste d'orange (exprimé&jeté), rondelle d'orange déshydratée

**15 ml Mezcal**  
**15 ml Liqueur Piment d'Espelette**  
**20 ml Campari**  
**20 ml Vermouth rouge**

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Mélanger à la cuillère 15 à 20 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Décorer & Servir



## SPICY TOMMY'S MARGARITA

ABV : moyen - Difficulté: \*\*\*

- Verre : rocks
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : rondelle de citron vert déshydraté, demi givrage au sel et à la poudre de piment d'Espelette

**50 ml Tequila reposado**  
**20 ml Liqueur Piment d'Espelette**  
**30 ml jus de citron vert**  
**10 ml Sirop Agave**

1. Imprégner de citron vert le bord d'un verre rafraîchi et saupoudrer de sel et poudre de piment d'Espelette, 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 rempli de glace
6. Décorer & Servir



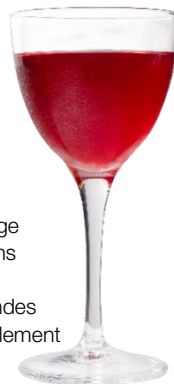
## ROAD TO ESPELETTE

ABV : moyen - Difficulté: \*\*\*

- Verre : à cocktail
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : -
- Décoration : copeaux de chocolat

**20 ml Liqueur Piment d'Espelette**  
**30 ml Bas-Armagnac VSOP**  
**10 ml shrubb à la cerise**  
**4 traits bitters chocolat**

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange
2. Remplir le verre à mélange aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & Servir



## '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**  
**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 pressée**  
**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



## SPICY BASIL SMASH

ABV : moyen - Difficulté: \*\*\*

- Verre : rocks
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : feuilles de basilic

**50 ml Gin**  
**20 ml Liqueur Piment d'Espelette**  
**25 ml jus de citron jaune**  
**10 ml Sirop Sucre de Canne Blanc**

1. Écraser feuilles de basilic dans le 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

