

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

ANANAS DES CARAÏBES

Originaire d'Amérique du Sud, l'ananas fut rapidement domestiqué par les peuples Amérindiens. Ce n'est qu'en 1493 que Christophe Colomb découvre l'ananas pour la première fois, sur l'île de la Guadeloupe. Symbole d'amitié et d'hospitalité pour les peuples des Caraïbes, l'ananas apporta avec lui ce symbolisme en Europe, où il fut souvent gravé au dessus des portes d'entrée des maisons en Espagne et Angleterre. Le mot ananas vient du langage amérindien naná naná, signifiant « parfum des parfums ». Un nom évocateur, un bel hommage pour ce fruit délicieux.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe jaune dorée.
- Nez : Nez puissant aux notes beurrées de l'ananas mûri à point.
- En bouche : Notes chaudes de l'ananas flambé. Une grande richesse aromatique et un équilibre parfait. Une longueur en bouche exceptionnelle.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'infusion d'ananas frais mûris sous le soleil des Caraïbes, rehaussée d'infusion d'ananas confits, d'un rhum vieux de 7 ans d'âge d'origine Caraïbes et d'épices.

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

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

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 007568 5
20%



TROPICAL PINEAPPLE DAIQUIRI

ABV: moyen - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : feuille d'ananas

40 ml Rhum blanc

25 ml Liqueur Ananas des Caraïbes

20 ml jus de citron vert

10 ml Sirop Orgeat

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



CARIBBEAN COLADA

ABV : moyen - Difficulté: ***

- Verre : hurricane
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : quartier d'ananas, cerise

30 ml Rhum blanc

30 ml Rhum vieilli

30 ml Liqueur Ananas des Caraïbes

5 ml Sirop Noix de coco

5 ml Sirop Fruit de la Passion

30 ml jus d'orange

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



PINEAPPLE MANHATTAN

ABV : corsé - Difficulté: ***

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

20 ml Liqueur Ananas des Caraïbes

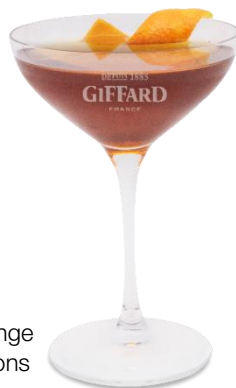
20 ml Bourbon

30 ml Vermouth rouge

30 ml Vermouth sec

1 trait bitters aromatiques

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 sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir



PINEAPPLE SOUR

ABV: moyen - Difficulté: ****

- Verre : rocks
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : quartier d'ananas / feuilles d'ananas

50 ml Bourbon

40 ml Liqueur Ananas des Caraïbes

20 ml jus de citron jaune

5 ml Liqueur Vanille de Madagascar

15 ml blanc d'oeuf

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Agiter énergiquement sans glace pendant 15 sec
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 glaçons
6. Décorer & servir



PIÑA COLADA ROYAL

ABV: moyen - Difficulté: ***

- Verre : à vin
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : feuilles d'ananas

20 ml Rhum léger

10 ml Rhum agricole vieilli

15 ml Liqueur Ananas des Caraïbes

20 ml Fruit for Mix Noix de Coco

75 ml Champagne

1. Verser les ingrédients dans un shaker (sauf le champagne)
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 de champagne
6. Décorer & servir



THE ART OF FLAVOUR