



DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE

Giffard extrait le meilleur de la nature

VANILLE DE MADAGASCAR

La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine mésoaméricaine.

Les plantes mises en culture pour la production de la vanille sont les seules orchidées mises en culture pour l'alimentation humaine. Pour obtenir une épice richement aromatique, la culture et la transformation de la vanille nécessitent de la part des agriculteurs des soins longs et attentifs. Cela en fait, rapporté au poids, l'un des produits agricoles alimentaires à la valeur la plus élevée au monde.

Ce sont les planteurs réunionnais qui introduisent, vers 1880, à Madagascar, la culture de la vanille. Aujourd'hui, Madagascar produit 60 à 80 % de la vanille dans le monde.

La liqueur Premium Giffard de Vanille de Madagascar a obtenu en 2016 la Médaille d'Argent - Liqueur Masters by the Spirits Business Magazine.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe brune dorée.
- Nez : Nez suave et onctueux, typique de la gousse.
- En bouche : Un goût très pur de graines de vanille renforcé par le parfum de gousse et une note légèrement épicée.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'arômes naturels de vanille de Madagascar.

Sans lactose : Oui Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

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

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 002014 2
20%



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

5 ml Liqueur Vanille de Madagascar

20 ml jus de citron jaune

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



WITCHES PUNCH

ABV: medium – Difficulté : ****

- Verre : citrouille
- Méthode : throw
- Glace : pilée
- Décoration : -

40 ml Rhum brun

20 ml Liqueur Vanille de Madagascar

15 ml Sirop Piment

50 ml purée citrouille et orange

Compléter de champagne

1. Vider la citrouille et garder la chair
2. Blender la chair avec du jus d'orange pressée pour faire la purée
3. Ajouter les ingrédients sauf le champagne dans un shaker
4. Remplir le shaker de glace et la contenir à l'aide d'une passoire
5. Mélanger en utilisant la technique du throwing 5 fois
6. Verser dans la citrouille vidée avec de la glace pilée
7. Compléter avec du champagne
8. Servir



FRESH MIRABLL

ABV: moyen - Difficulté : ***

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

30 ml Calvados

20 ml Crème de Mirabelle

10 ml Liqueur Vanille de Madagascar

30 ml jus de citron

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



KENTUCKY DREAM

ABV : moyen – Difficulté : ***

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : zeste de citron jaune

60 ml Bourbon

15 ml Liqueur Vanille de Madagascar

15 ml Liqueur d'Abricot

30 ml jus de pomme

2 traits 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 rempli de glace
5. Décorer & servir



LÉONIE

ABV : léger - Difficulté : ***

- Verre : à vin
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : zeste de citron jaune

50 ml Pineau des Charentes blanc

20 ml Sirop Pêche Blanche

5 ml Liqueur Vanille de Madagascar

Compléter d'eau pétillante

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 rempli de glace
5. Décorer & servir



CHAMP'D'OR

ABV : léger – Difficulté : *

- Verre : flûte
- Méthode : au verre
- Glace : -
- Décoration : paillettes d'or comestibles

10 ml Vanille de Madagascar

10 ml Crème d'Agrumes

Remplir de champagne

1. Verser les ingrédients
2. Décorer et servir



THE ART OF FLAVOUR