



Giffard extrait le meilleur de la nature

CAFÉ DU HONDURAS

Arbuste au feuillage persistant, le caféier produit des cerises de café, fruits charnus pouvant être rouges, violets ou jaune. Ces fruits ont deux noyaux contenant chacun un grain de café de couleur verte. Originaire du continent Africain, le café est aujourd'hui cultivé dans de nombreux pays au climat tropical, en Amérique, en Afrique ou en Asie et exporté dans le monde entier.

Giffard a sélectionné le café du Honduras Lenca, un café pure origine Arabica, bio et équitable récolté dans les régions montagneuses du Honduras. Ce café, composé d'un blend de plusieurs variétés (catuai, caturra, tipica, bourbon) est « lavé » et non séché, révélant ainsi une grande intensité, fraîcheur et finesse aromatique. Le café du Honduras est torréfié en France, sur-mesure, selon un savoir-faire traditionnel.

Description :

Cette liqueur premium est élaborée à partir d'une macération « cold brew » de ce café d'exception, qui lui confère des notes chaudes, généreuses et grillées.

Profil sensoriel :

- Apparence : Robe sombre et brillante aux reflets bruns ambrés.
- Nez : Notes chaudes, généreuses et grillées typiques des grains de café fraîchement torréfiés.
- En bouche : Attaque en bouche douce, ronde et boisée révélant les arômes intenses du café torréfié, suivie de notes chaudes de vanille, de cacao et de caramel. Finale suave et généreuse de café.

Sans lactose : Oui

Vegan : Oui

Sans Gluten : Oui

Conservateurs : Non

Conseils de dégustation :

Idéale en Espresso Martini et en cocktails.

Infos pratiques :

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



70 cl : 3 18029 009316 0
25 %



SINGLE ORIGIN MARTINI

ABV : medium - Difficulté: ***

- Verre : coupette
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : pièce d'orange

20 ml Liqueur Café Honduras Giffard
10 ml Sirop Orange Sanguine Giffard
45 ml Whiskey bourbon
45 ml Espresso café Honduras

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre coupette sans glace
5. Décorer & Servir



GIFFARD ESPRESSO MARTINI

ABV: Medium - Difficulté: ***

- Verre : coupette
- Méthode : hard shake
- Glace : -
- Décoration : 3 grains de café flottant

30 ml Liqueur Café du Honduras Giffard
45 ml Vodka
30 ml Espresso fraîchement infusé
5 ml Sirop Sucre de Canne Giffard
2 gouttes solution saline (80g d'eau pour 20g de sel)

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter très énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre coupette sans glace
5. Décorer & Servir



RHÔNE MILANO MARCALA

ABV : medium - Difficulté: **

- Verre : rocks
- Méthode : au verre
- Glace : cube de clear ice
- Décoration : zeste de pamplemousse

22,5 ml Liqueur Café Honduras Giffard
22,5 ml China China Bigallet
45 ml Vermouth
20 ml Tonic premium

1. Remplir le verre du cube de clear ice
2. Verser les ingrédients dans le verre
3. Mélanger délicatement et brièvement à la cuillère
4. Décorer & Servir



EL REVOLVER

ABV : corsé - Difficulté: ***

- Verre : Nick & Nora
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : -
- Décoration : zeste d'orange

25 ml Liqueur Café Honduras Giffard
10 ml Liqueur Curaçao Triple Sec Giffard
40 ml Mezcal reposado
2 traits bitters orange

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
5. Exprimer le zeste d'orange
6. Décorer & Servir



C & T

ABV : léger - Difficulté: *

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : rectangle de clear ice
- Décoration : pièce de citron

45 ml Liqueur Café Honduras Giffard
7,5 ml Liqueur Fleur de Sureau Sauvage Giffard
75 ml Eau pétillante

1. Remplir le verre du rectangle de clear ice
2. Verser les ingrédients dans le verre
3. Mélanger délicatement et brièvement à la cuillère
4. Décorer & Servir



WHITE RUSSIAN COLADA

ABV: medium - Difficulté: ***

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : clear ice
- Décoration : sel noir saupoudré

25 ml Liqueur Café Honduras Giffard
25 ml Liqueur Ananas des Caraïbes Giffard
25 ml rhum vieilli
Crème de coco

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange (sauf la crème de coco)
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 clear ice
5. Recouvrir de crème de coco
6. Décorer & Servir



LENCA FRAPPÉ

ABV : léger - Difficulté: **

- Verre : bodega
- Méthode : mixé
- Glace : -
- Décoration : -

75 ml Liqueur Café Honduras Giffard
15 ml Sirop Caramel Salé Giffard
30 ml Lait concentré
5-7 glaçons de café cold brew

1. Réaliser des glaçons de café cold brew
2. Verser les ingrédients dans un blender
3. Mixer jusqu'à obtention d'une consistance granitée
4. Verser dans un verre et Servir



THE ART OF FLAVOUR