

# ALCOHOL FREE



Giffard extrait le meilleur de la nature

## GIFFARD ANANAS Sans Alcool

### Description

Inspirée de nos liqueurs, la gamme GIFFARD Sans Alcool est issue d'une macération de fruits et plantes dans du vinaigre de vin blanc.

GIFFARD Ananas Sans Alcool est élaboré à partir d'une infusion d'ananas frais et rehaussé d'une infusion d'ananas confits dans ce vinaigre de vin blanc.

### À propos du fruit

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 ».

### Conseils de dégustation

GIFFARD Ananas Sans Alcool peut être l'élément central de votre cocktail ou venir en complément de d'autres produits. Dans votre recette cocktail verser entre 3 à 5cl de GIFFARD Ananas Sans Alcool.

Le résultat est une boisson tonique, rafraîchissante à la fois gourmande, exotique, saine et sophistiquée.

Les adeptes de mixologie vous diront que cet ingrédient est devenu indispensable à la réalisation de cocktails savoureux et originaux.

### Infos pratiques

- Bouteille 70 cl
- A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière
- Après ouverture, utiliser sous 5 mois
- Pas besoin de réfrigération
- Sans lactose : oui
- Vegan : oui
- Sans Gluten : oui
- Conservateurs : oui



### Profil sensoriel



Robe jaune ambrée



Nez de fruits exotiques, de fruits confits caramélisés.



Mélange de notes de fruits confits, beurrés et caramélisés.

70 cl : 3 180290 107164

## Mai Tai

TAV : 0 – Difficulté : \*\*\*

Cocktail aux sonorités tropicales. « Mai Tai Roa Ae » signifie « le meilleure du monde ». La légende perdura quand Elvis Presley apparut en train de siroter son verre de Mai Tai, dans le film Blue Hawaii.

- Verre : double rocks
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes

### 5cl Giffard Ananas Sans Alcool

### 1cl Sirop Orgeat Giffard

### 2,5cl Jus de citron vert

### 1cl Sirop Falernum Giffard

### Fruit de la passion, menthe, citron vert, cannelle

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace
2. Shaker énergiquement
3. Filtrer dans un double rocks
4. Décorer et servir



## Sex on the beach

TAV : 0 – Difficulté : \*\*

Ce mythique cocktail apparu en 1987 en Floride lors d'un Springbreak se veut ensoleillé et chaud. Il existe de nombreuses variantes mais la douceur de la pêche associée à l'acidité de l'ananas rendent le cocktail parfaitement équilibré.

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes

### 5cl Giffard Ananas Sans Alcool

### 2cl Jus de citron vert

### 6-8cl Jus de cranberry

### 1cl Sirop Pêche Giffard

### Orange twist, feuille ananas

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace
2. Shaker énergiquement
3. Filtrer dans un highball
4. Décorer et servir



## Rome with a view

TAV : 0 – Difficulté : \*

Ce cocktail légèrement acidulé et sec dégage une douce amertume aux herbes. C'est un cocktail idéal pour l'apéritif avec une pointe d'effervescence.

- Verre : highball
- Méthode : direct au verre
- Glace : clear ice rectangle

### 4cl Giffard Ananas Sans Alcool

### 1cl Martini sans alcool

### 1cl Sirop Bitter Giffard

### 1,5cl Verjus

### Top Up kombucha

### Zeste d'orange

1. Verser les 4 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace
2. Shaker énergiquement
3. Filtrer dans un highball
4. Verser le kombucha
5. Décorer et servir



## Pineapple Spritz

TAV : 0 – Difficulté : \*

Cocktail apéritif composé de vin pétillant sans alcool, d'un amer et d'eau gazéifiée. Cocktail à réaliser directement dans un verre ballon.

- Verre : vin/ballon
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes

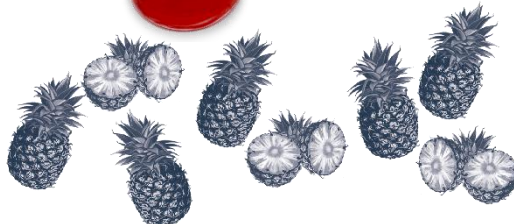
### 5cl Giffard Ananas Sans Alcool

### 10cl vin pétillant sans alcool

### 5cl eau pétillante

### Orange et menthe

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à vin avec quelques glaçons
2. Bien mélanger, une fois dilué, ajouter de nouveau des glaçons
3. Décorer et servir



THE ART OF FLAVOUR