

# ALCOHOL FREE



Giffard extrait le meilleur de la nature

## GIFFARD FLEUR DE SUREAU 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 Fleur de Sureau Sans Alcool est élaborée à partir d'une infusion de fleurs de sureau récoltées à la main dans ce vinaigre de vin blanc.

### À propos du fruit

Utilisé depuis l'Antiquité pour ses vertus thérapeutiques, le sureau est largement reconnu en tant que plante médicinale et est aujourd'hui encore très utilisé à travers le monde. Toutes les parties du sureau ont une utilité distincte : de la baie, à l'écorce, en passant par la fleur.

Les petites fleurs couleur crème du sureau sont récoltées à la main au printemps, séchées naturellement puis mises en macération.

### Conseils de dégustation

GIFFARD Fleur de Sureau 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 Fleur de Sureau sans alcool.

Le résultat est une boisson tonique, rafraîchissante à la fois florale, épicée, 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 or



Une puissante odeur florale et exotique comme le litchi et le safran.



Des notes exotiques de litchi, florales de rose et d'absinthe s'entremêlent avec une pointe d'acidité.

70 cl : 3 180290 107195

## Negroni

TAV : 0 – Difficulté : \*

N.A.N se caractérise par des notes de fleurs fraîches et d'agrumes. Il se prépare directement dans le verre sur glaçons et se déguste comme un Classique Negroni à l'apéritif.

- Verre : double rocks
- Méthode : direct au verre
- Glace : clear ice cube

**4cl Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool**  
**2cl Verjus**  
**3cl Seedlip**  
**0,5cl Sirop Jasmin Giffard**  
**Bergamote twist et fleur comestible**

1. Verser tous les ingrédients dans un double rocks
2. Bien mélanger, une fois dilué, ajouter de nouveau des glaçons
3. Décorer et servir



## Aviation

TAV : 0 – Difficulté : \*\*

Le Free Aviation est un cocktail de type gin sour, de couleur légèrement bleu violacé. Sa couleur provient de l'ajout de sirop de violette et a donné son nom au mythique cocktail.

- Verre : coupette
- Méthode : shaker / verre à mélange
- Glace : clear ice sphere

**5cl Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool**  
**2cl Jus de citron jaune**  
**1cl Sirop Violette Giffard**  
**Fleur comestible**

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



## West Side

TAV : 0 – Difficulté : \*\*\*

Dérivé du mythique South Side ou encore East Side, le West Side est un twist de Gimlet. C'est le parfait équilibre entre sucre et acidité.

- Verre : mule cup
- Méthode : shaker
- Glace : crushed ice

**5cl Giffard Fleur de Sureau Sans Alcool**  
**4cl Ceder's**  
**1cl Sirop d'érable**  
**1cl Jus de citron jaune**  
**Concombre et menthe smash**  
**Tête de menthe**

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



## Elderflower 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 Fleur de Sureau Sans Alcool**  
**10cl vin pétillant sans alcool**  
**5cl eau pétillante**  
**Citron jaune et thym**

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