

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

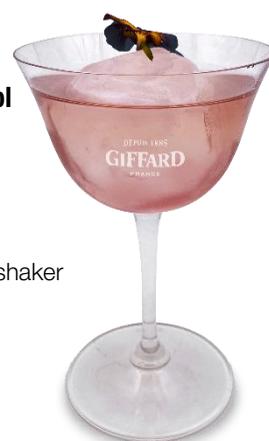
TAV : 0 – Difficulté : **

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