

ALCOHOL FREE



Giffard extrait le meilleur de la nature

GIFFARD GINGEMBRE 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 Gingembre Sans Alcool est élaborée à partir de macération de racines de gingembre dans ce vinaigre de vin blanc.

À propos du fruit

Le gingembre fait partie de la famille des Zingiberaceae, qui comprend également le curcuma, la cardamome et le galanga. Le gingembre est originaire de l'Asie du Sud-Est maritime et est l'une des premières épices à avoir été exportées en Europe avec le commerce des épices.

Il se marie bien avec d'autres saveurs comme la mûre, le miel, le curcuma, le citron, la cannelle, et le fenouil.

Conseils de dégustation

GIFFARD Gingembre 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 Gingembre Sans Alcool.

Le résultat est une boisson tonique, rafraîchissante à la fois poivrée, piquante, 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



Jaune pâle transparent



Poivré, rosé, herbacé avec de la fraîcheur au nez presque citronné.



Notes chaudes, citronnées, piquantes, amères et terreuses relevées d'une pointe de citronnelle.

Spicy Bloody Mary

TAV : 0 – Difficulté : ***

Un apéritif parfait pour introduire un bon déjeuner. Un beau mélange de saveurs, d'épices au zeste de citron, ce cocktail vous fera vivre une véritable expérience. Vos sens seront mis en éveil.

- Verre : highball
- Méthode : cuban roll
- Glace : -

5cl Giffard Gingembre Sans Alcool

1cl Sirop Safran Giffard

1,5cl Jus de citron vert

Top up jus de tomate

3 dsh Tabasco

3 dsh Worcester Sauce

Sel de celeri, sel, poivre

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace
2. Faire passer le liquide d'un shaker à l'autre afin d'aérer le cocktail sans le diluer
3. Verser le cocktail dans un highball sans les glaçons
4. Décorer et servir



Ginger Collins

TAV : 0 – Difficulté : *

Un Collins désigne une catégorie de cocktails (long drinks) qui peut se préparer directement au verre. Il a habituellement pour base du jus de citron jaune, du sucre et un pétillant.

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

5cl Giffard Gingembre Sans Alcool

2cl jus de citron jaune

1,5cl Sirop de Sucre de Canne blanc Giffard

Top Up kombucha

Fleur comestible, lemon twist

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



THE ART OF FLAVOUR

Green Sour

TAV : 0 – Difficulté : **

Ce cocktail au goût puissant et à la couleur intrigante donne une autre dimension à la tendance cocktail. L'umami « savoureux » vient apporter ici cet après-goût salé et iodé, preuve de son originalité.

- Verre : highball
- Méthode : shaker
- Glace : clear ice rectangle

5cl Giffard Gingembre Sans Alcool

2cl Jus de citron jaune

1,5cl Sirop Thé Matcha Giffard

Top up eau pétillante

Feuille de basilic

1. Verser les 3 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace
2. Shaker énergiquement
3. Filtrer dans un highball
4. Verser l'eau pétillante
5. Décorer et servir



Ginger 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 Gingembre Sans Alcool

10cl vin pétillant sans alcool

5cl eau pétillante

Citron vert et basilic

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