

ALCOHOL FREE



Giffard extrait le meilleur de la nature

GIFFARD PAMPLEMOUSSE 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 Pamplemousse Sans Alcool est élaborée à partir d'une macération de zestes de pamplemousse rose dans ce vinaigre de vin blanc.

À propos du fruit

Le pamplemousse, fruit du pamplemoussier et originaire d'Asie, fait partie de la catégorie des agrumes. Découvert par le capitaine Shaddock en Jamaïque vers 1800, le pamplemousse est issu d'un croisement entre le citrus grandis et le citron. C'est un fruit peu calorique et assez riche en vitamines.

Le principal pays de culture et de production du pamplemousse est les Etats-Unis (40% de la production) suivi d'Israël.

Conseils de dégustation

GIFFARD Pamplemousse 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 Pamplemousse Sans Alcool.

Le résultat est une boisson tonique, rafraîchissante à la fois sucrée, acidulée, 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



Rose saumoné



Puissant floral, végétal (rose), pamplemousse rose (zestes)



Un bel équilibre entre amertume, acidité et sucrosité. Un mélange d'agrumes et de citrus fruité et boisé. Des notes vineuses peuvent apparaître en fin de bouche et laisser une légère astringence.

70 cl : 3 180290 107225

Paloma

TAV : 0 – Difficulté : *

D'origine mexicaine, ce long drink nécessite une pointe de sucre pour contrebalancer l'amertume du pamplemousse. Le citron vert apporte le kick en fin de bouche pour émousser vos papilles.

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

5cl Giffard Pamplemousse Sans Alcool
1,5cl Sirop Agave Giffard
2,5cl Jus de citron vert
Top Up eau pétillante
Romarin, zeste pamplemousse, rime de poivre et sel

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



Hemingway Daiquiri

TAV : 0 – Difficulté : **

Le « Daiquiri » est un cocktail acidulé et très rafraîchissant. Il possède de nombreuses variantes, la plus emblématique reste celle d'Ernest Hemingway.

- Verre : coupette
- Méthode : au shaker
- Glace : -

5cl Giffard Pamplemousse Sans Alcool
2,5cl Jus de citron vert
1,5cl Sirop Cerise Giffard
1,5cl Sirop Sucre de Canne Giffard
Cerise confite

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



Modern Sour

TAV : 0 – Difficulté : ***

Un classique sour relevé par l'amertume du pamplemousse et par la douceur florale de l'hibiscus.

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

5cl Giffard Pamplemousse Sans Alcool
3cl Verjus
1,5cl Sirop Hibiscus Giffard
1cl Sirop Egg White Giffard
Top Up Tonic
Jeunes pousses

1. Verser les 4 premiers ingrédients dans un shaker rempli de glace
2. Shaker énergiquement
3. Afin de créer une belle émulsion, vous pouvez shaker une seconde fois sans les glaçons
4. Filtrer dans un double rocks
5. Verser le Tonic
6. Décorer et servir



Grapefruit 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 Pamplemousse Sans Alcool
10cl vin pétillant sans alcool
5cl eau pétillante
Pomelos et romarin

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