

DEPUIS 1885

GIFFARD

FRANCE

**SIROPS
ET
SAUCES**



Plus de 135 ans de savoir-faire

Émile Giffard, pharmacien herboriste à Angers, invente la Menthe-Pastille en 1885 à partir du plant de menthe poivrée « Mitcham » et crée la marque Giffard.

En 1900, il lance ses premiers sirops, la Citronnade et l'Orangeade Giffard.

Depuis ce temps, et 5 générations plus tard, Giffard a toujours à cœur d'utiliser les meilleurs ingrédients, les fruits les plus savoureux, les plantes les plus aromatiques dans chacune de ses créations.



Une production exclusivement française

En 2017, un site entièrement dédié aux sirops voit le jour. Un lieu en phase avec les valeurs de l'entreprise : goût, qualité, respect de la nature, ... et en résonance avec ses produits. Un bâtiment qui s'intègre dans un environnement végétal, conçu autour d'un grand jardin aromatique, d'où Giffard puise son inspiration.

Pour satisfaire toujours plus nos clients
plus de qualité, plus de souplesse, plus de réactivité.

Pour innover en restant fidèle à nos valeurs ancrées dans le respect du végétal.

Pour préserver l'environnement : éco consommation, limitation des nuisances pour les personnes, maintien de la biodiversité, ...



Quelques exemples :

- consommation d'énergie optimisée au juste nécessaire
- réduction de la consommation d'eau et recyclage
- une station de traitement des effluents installée pour limiter la pollution due aux rejets
- isolation renforcée, énergie alternative
- éclairage naturel, vue sur le jardin, protection du bruit pour les personnes
- préservation de la faune et de la flore

Du sirop à l'eau aux applications multiples

Le sirop, longtemps cantonné à un usage basique additionné d'eau plate ou pétillante, prend depuis quelques années un virage assez marqué en apportant une valeur ajoutée évidente dans différents métiers tels que :

la restauration, la pâtisserie, le bar à cocktails ou bien le coffee-shop...

Les usages se multiplient également



Cocktails / Mocktails / Thé, café, latte / Milkshakes / etc...

L'aromatisation des boissons chaudes et du café est une tendance très forte

dans certains pays (États-Unis, Asie du Sud-est) et en plein essor dans d'autres régions du monde. C'est sur cette tendance notamment que s'appuiera la croissance globale du marché des sirops aromatisés d'ici 2020.

LE MARCHÉ DES COFFEE SHOPS
va voir son taux de croissance annuel global augmenter de **+10%** d'ici 2021

L'univers coffee est en constante évolution

grâce notamment à la créativité des barista passionnés et inventifs. Quelques tendances actuelles :

Cold Brewing : café réalisé sans chaleur grâce à une infusion des grains de café dans de l'eau pendant plusieurs heures. On obtient ainsi une boisson plus "douce", moins acide.

Nitro Coffee : café froid auquel on ajoute du nitrogène (gaz) pour obtenir un café plus mousseux, proche de la bière en terme de visuel et de texture.

Fizzy Coffee : version plus simple du "Nitro coffee". Il s'agit de café froid allongé d'eau gazeuse.

Les Sirops Giffard concentrés, parfumés, gourmands



- ◆ **Produits en France**
- ◆ **Des parfums innovants qui répondent aux attentes du marché**
- ◆ **Élaborés à partir de jus concentrés de fruits, d'extraits de plantes ou d'épices soigneusement sélectionnés.**
- ◆ **DLUO 3 ans** (2 ans pour les Sirops d'agrumes)
- ◆ **Conservation garantie par la pasteurisation**
- ◆ **Embouteillés à chaud en environnement maîtrisé**
- ◆ **100% pur sucre** (saccharose)

Sucre de betterave obtenu à partir de betteraves sucrières françaises (Nord). En plus de sa capacité sucrante la betterave délivre un sucre naturellement blanc.



1. <https://www.businesswire.com/news/home/20180907005511/en/Global-Specialty-Coffee-Shops-Market-2017-2021-Beverages>

Une gamme large de plus de 85 parfums intenses en goût et en couleur

RÉTROSPECTIVE de l'histoire des sirops Giffard

1900



Fabrication des premiers sirops GIFFARD, Citronnade et Orangeade.

Le 28 juillet 1908
Le terme « sirop » apparaît pour la première fois dans un texte réglementaire.

1930



Naissance des sirops de Gomme, Orgeat avec l'émergence des cocktails...

La gamme s'agrandit avec des parfums de fruits : Pêche, Cassis, Fraise, ...

1990

Exportation des premiers sirops.

1960



2000

Lancement des premiers sirops pour boissons chaudes : Caramel, Vanille, ...

2017

Ouverture d'un site entièrement dédié aux Sirops, création d'une nouvelle signature "The Art of Flavour", lancement d'une gamme en 35 cl.

LES SIROPS

GAMME



élaboré à partir
d'huile essentielle
de menthe Mitcham
et d'extrait naturel
de menthe

FRUITS ET PLANTES

Abricot	1L
Ananas	1L
Anis	1L
Aspérule	1L
Banane	1L
Basilic	1L
Cassis	1L
Cerise	1L
Citron	1L
Citron blanc	1L
Citron vert	1L
Coing	1L
Concombre	1L
Cranberry	1L
Curaçao bleu	1L
Figue	1L
Fleur de sureau	1L
Fraise	1L
Framboise	1L
Gomme	70 cl - 1L
Goyave	1L
Grenade	1L
Grenadine	1L
Jasmin	1L
Kiwi	1L
Lavande	1L
Lemongrass (citronnelle)	1L
Litchi	1L
Mangue	1L
Melon	1L
Menthe glaciale	1L
Menthe verte	1L
Mirabelle	1L
Mojito	1L
Mûre	1L
Myrtille	1L
Noix de Coco	1L
Orange sanguine	1L
Pamplemousse rose	1L
Passion	1L
Pastèque	1L
Pêche	1L
Pêche Blanche	1L
Pinacolada	1L
Poire	1L
Pomme verte	1L
Rose	1L
Sangria	1L
Rhubarbe	1L
Rhum	1L
Sucre de canne blanc	1L
Sucre de canne brun	70 cl - 1L
Violette	1L

CONFISERIES, NOIX ET ÉPICES

Amaretto	1L
Bubble gum	1L
Cannelle	1L
Caramel	1L
Caramel salé	1L
Châtaigne	1L
Chocolat blanc	1L
Chocolat noir	1L
Chocolate cookie	1L
Crème brûlée	1L
Gingembre	1L
Irish	1L
Miel	1L
Noisette	1L
Noix de Macadamia	1L
Nougat	1L
Orgeat	1L
Pain d'épices	1L
Piment	1L
Pistache	1L
Speculoos	1L
Thé vert Matcha	70 cl
Thé Chaï	70 cl
Toffee nut	1L
Vanille	1L



élaboré à partir
de lait de coco



SPÉCIALITÉS

Agave - Biologique	70 cl
Concentré Bitter	1L
Egg white	70 cl
Falernum	1L
Base concentrée Thé Noir	1L
Base concentrée Thé Vert	1L
Base Lemonade	1L



APPLICATIONS
FROIDES

Sweet Darling

10 ml Sirop Fraise Giffard
20 ml Sirop Pamplemousse Rose Giffard
20 ml jus de citron
150 ml eau pétillante



Limonade

Boisson à base de jus de citron, de sucre, d'eau plate ou pétillante. Le sucre peut être remplacé par un sirop ou une sauce.

Spring Lemonade

15 ml Sirop Basilic Giffard
15 ml Sirop Concombre Giffard
20 ml jus de citron vert
150 ml eau pétillante
2 rondelles de concombre

Flowery Drop

20 ml Sirop Violette Giffard
25 ml Sirop Litchi Giffard
20 ml jus de citron
150 ml eau pétillante

Délice d'Agrumes

30 ml Sirop Fleur de sureau Giffard
60 ml jus de pamplemousse rose
10 ml jus de citron vert
70 ml eau pétillante
1 tranche de citron

Limonade à la lavande

30 ml Sirop Lavande
20 ml jus de citron
150 ml eau pétillante



Fizzy

Boisson à base de jus de fruit allongée d'eau pétillante, qui peut être aromatisée par un sirop et/ou une sauce.

St Berries

15 ml Sauce Fraise et Fruits Rouges Giffard
10 ml Sirop Mojito Giffard
3 quartiers de pamplemousse
60 ml jus de cranberry
Glaçons
Allonger d'eau pétillante
Décorer avec des brins de menthe.

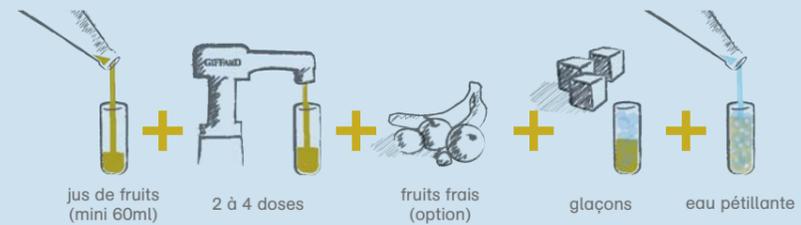
Red Lemon

25 ml Sirop Lemongrass
5 ml Sirop Litchi
10 ml jus de citron vert
100 ml eau pétillante

Red Citrus

10 ml Sirop Orange Sanguine Giffard*
30 ml Sirop Mojito Giffard
3 ou 4 quartiers d'orange
60 ml jus de cranberry
Glace pilée
Allonger d'eau pétillante
Décorer avec des brins de menthe.

*Le Sirop d'Orange Sanguine peut être remplacé par les Sirops Pamplemousse rose, Grenade, Fruit de la Passion Giffard.



Red citrus



Granité

Boisson semi-glacée fabriquée à partir de sucre, d'eau et aromatisée avec des sirops ou sauces.

Granité Mojito



Pink Granité

200 ml Sirop Rose Giffard
800 ml Sirop Litchi Giffard
4 litres d'eau minérale

Granité Pastèque/Melon

400 ml Sirop Melon Giffard
600 ml Sirop Pastèque Giffard
4 litres d'eau minérale

Granité Mojito

200 ml Sirop Citron Vert Giffard
800 ml Sirop Mojito Giffard
4 litres d'eau minérale



Astuce du Barista

GLAÇONS FANTAISIE

Pour des présentations qui sortent de l'ordinaire, penser à « pimper » vos glaçons ! Ajouter au moment de les préparer : des herbes, des morceaux de fruits ou légumes, des fleurs. Les colorer avec quelques gouttes de sirop, ou même changer leur forme (longue tige de glace, boule de glace XXL...) !

Mocktail

Boisson à base de jus de fruit, aromatisée par du sirop et/ou une sauce.

Sicilian Punch

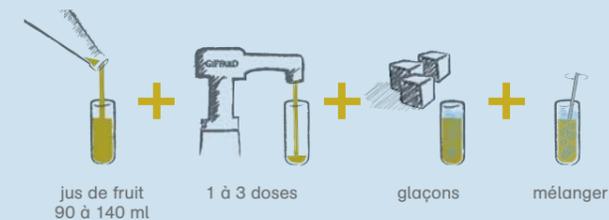
5 ml Sirop Concombre Giffard
10 ml Sirop Fruit de la Passion Giffard
90 ml jus d'orange avec pulpe
Une dizaine de feuilles de menthe
4 quartiers de pamplemousse

Rhubarbe Cooler

30 ml Sirop Saveur Rhubarbe
40 ml jus de pamplemousse rose
60 ml jus de cranberry

Summer Vibes

10 ml Sirop Fraise Giffard
20 ml Sirop Pamplemousse Rose Giffard
140 ml jus d'orange



Summer vibes



Thé Glacé

Boisson à base de thé froid aromatisée avec du sirop.

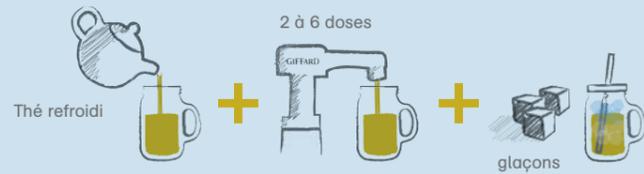
Jasmine Iced Tea

60 ml Sirop Jasmin
350 ml thé vert infusé
40 ml jus de citron

Parrot Jungle

15 ml Sirop Cranberry Giffard
5 ml Concentré Bitter Giffard
15 ml Jus de pamplemousse frais
60 ml Thé vert froid (Thé Dilmah recommandé)

Verser le Concentré Bitter Giffard dans un verre haut rempli de glaçons. Dans un shaker verser tous les ingrédients et agiter vigoureusement. Verser dans une mason jar et garnir d'une rondelle de citron.



APPLICATIONS CHAUDES

Coco'ccino

150 ml lait chaud
10 ml Sirop Noix de Coco Giffard
1 espresso
70 ml chocolat
Mousse de lait
Topping : poudre de chocolat et copeaux de noix de coco



Milkshake

Lait mélangé à de la glace et une base sucrante comme les sirops. Il est rafraîchi par l'ajout de beaucoup de glaçons.

Milkshake Crème Brûlée

300 ml Lait
30 ml Sirop Crème Brûlée Giffard
2 boules de glace vanille
Glaçons
Topping : Crème fouettée et Sauce Caramel Giffard

Milkshake Myrtille

300 ml Lait
30 ml Sirop Myrtille Giffard
2 boules de glace yaourt
Glaçons
Topping : Sauce Fraise et Fruits Rouges Giffard

Milkshake Banana & Chocolat

300 ml Lait
20 ml Sirop Chocolat Noir Giffard
10 ml Sirop Banane Giffard
2 boules de glace yaourt
Glaçons
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard



Milkshake Crème Brûlée



Accords parfaits avec les sirops
Chocolat noir/Noix de Coco, Chocolat Blanc/Vanille, Cassis/Mûre

Café frappé aromatisé

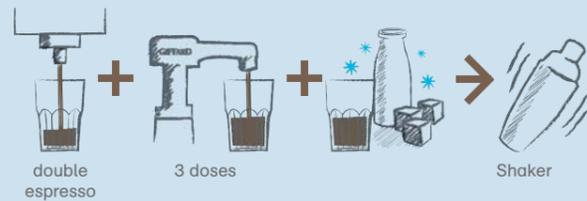
Café mixé avec de l'eau et de la glace pour lui apporter beaucoup de fraîcheur. Il peut être aromatisé avec un sirop.

Café Frappé Noisette/Noix de Macadamia

1 double espresso
20 ml Sirop Noisette Giffard
10 ml Sirop Noix de Macadamia Giffard
Glace et eau fraîche

Astuce : vous pouvez préparer votre frappé au blender et y ajouter une boule de crème glacée de votre choix.

Accords parfaits avec les sirops
Noix de coco, Vanille, Caramel, Noisette, Chocolate cookie



Astuce du Barista

UN CAFÉ FRAPPÉ PARFAIT

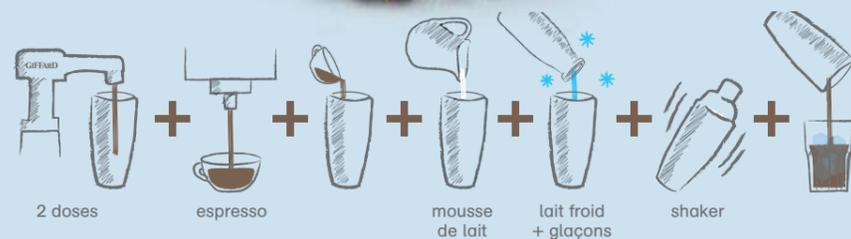
Pour éviter qu'en fondant les glaçons ne ruinent un café frappé, remplacer les par des glaçons au café. Il suffit simplement de verser du café dans un bac à glaçons classique et de laisser prendre 3 ou 4 heures au frigo.

Café latte frappé aromatisé

Café latte frappé

100 ml lait entier
1 espresso
20 ml Sirop Chocolat Cookie Giffard
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard

Accords parfaits avec les sirops
Chocolat blanc, Vanille, Crème Brûlée vanille, Chocolat Noir



Mocaccino aromatisé

Berry'ccino

150 ml lait chaud
20 ml Sauce Fraise et Fruits Rouges Giffard
1 espresso
70 ml chocolat
Mousse de lait
Topping : Sauce Fraise et Fruits Rouges Giffard

Pista'ccino

150 ml lait chaud
5 ml Sirop Vanille Giffard
5 ml Sirop Pistache Giffard
1 espresso
70 ml chocolat
Mousse de lait

Accords parfaits avec les sirops
Amaretto, Crème Brûlée, Toffee nut





Espresso aromatisé

1 espresso
10 ml Sirop Giffard

Accords parfaits avec les sirops
Noisette, Vanille, Caramel, Noix de Coco, Cannelle, Myrtille, Mûre



Macchiato aromatisé

Macchiato Caramel

10 ml Sirop Caramel Giffard
1 espresso
20 ml mousse de lait

Macchiato des îles

5 ml Sirop Vanille Giffard
5 ml Sirop Noix de Macadamia Giffard
1 espresso
20 ml mousse de lait



Accords parfaits avec les sirops

Pain d'Épices, Toffee Nut, Chocolate Cookie

Latte macchiato aromatisé

Sweet Latte Macchiato

10 ml Sirop Noix de Coco Giffard
10 ml Sirop Chocolate Cookie Giffard
150 ml lait chaud + mousse lait
1 espresso

Chai & Chocolate Latte

20 ml Sirop Thé Chai Giffard
10 ml Sirop Chocolat Noir ou Blanc Giffard
150 ml lait chaud + mousse lait
1 espresso
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard

Latte Macchiato Crème Brûlée

20 ml Sirop Crème Brûlée Giffard
150 ml lait chaud + mousse lait
1 espresso
Topping : chocolat en poudre

Accords parfaits avec les sirops

Noisette, Toffee Nut, Caramel

Latte Macchiato Châtaigne

10 ml Sirop Vanille Giffard
10 ml Sirop Châtaigne Giffard
150 ml lait chaud + mousse lait
1 espresso

Black Latte Macchiato

10 ml Sirop Chocolat Noir Giffard
10 ml Sirop Myrtille Giffard
150 ml lait chaud + mousse lait
1 espresso



Latte Macchiato Crème Brûlée



Chocolat viennois aromatisé

Cocoa Cherry

10 ml Sirop Cerise Giffard
1 chocolat chaud
50 gr crème fouettée
Topping : Sauce Fraise et Fruits Rouges Giffard

Cocoa Paradis

15 ml Sirop Saveur Rhum Giffard
1 chocolat chaud
50 gr crème fouettée parfumée à la cannelle
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard

Cookie & Cream

10 ml Sirop Chocolate Cookie Giffard
1 chocolat chaud
50 gr crème fouettée
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard

Accords parfaits avec les sirops

Noix de Macadamia, Caramel, Crème Brûlée, Toffee Nut



Cookie & Cream

Latte viennois aromatisé

Gingerbread Latte

10 ml Sirop Pain d'épices Giffard
30 ml Sauce Chocolat Giffard
150 ml lait chaud
50 gr crème fouettée
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard

Creamy Speculoos latte

15 ml Sirop Saveur Speculoos
1 cuillère à café de beurre d'amande
Lait chaud

Matcha Latte

20 ml Sirop Saveur Thé vert Matcha
150 ml lait chaud

Accords parfaits avec les sirops

Caramel, Cannelle, Miel, Vanille



Astuce du Barista

MOUSSE DE LAIT SANS BUSE VAPEUR

Pas de buse vapeur disponible ? Essayez cette technique : verser 10 ml environ de lait entier dans un shaker, agiter vigoureusement pendant 30 secondes puis verser le lait dans une tasse et la placer quelques secondes au micro-ondes (30 sec environ). Et voilà !

Astuce du Barista

PRÉCHAUFFER LE CONTENANT OU LA VERRERIE

Pour garder une boisson chaude le plus longtemps possible, préchauffer la tasse/le verre avant la préparation. Vous pouvez entreposer la verrerie au-dessus d'une machine à café/espresso ou bien verser de l'eau chaude dans la tasse/le verre et laisser quelques minutes.

Gourmandise Cappuccino



Cappuccino aromatisé

Gourmandise Cappuccino

10 ml Sauce Chocolat Noir Giffard
1 espresso
40 ml lait chaud
30 ml mousse de lait
Topping : Sauce Chocolat Noir Giffard

Irish Cappuccino

10 ml Sirop Irish Giffard
1 espresso
40 ml lait chaud
30 ml mousse de lait
Topping : Sauce Caramel Giffard

Cappuccino Crème Brûlée

10 ml Sirop Crème Brûlée Giffard
1 espresso
40 ml lait chaud
30 ml mousse de lait
Topping : chocolat en poudre

Accords parfaits avec les sirops

Pain d'épices, Orgeat, Pistache



Thé aromatisé

Thé Gingembre

1 tasse de thé vert chaud
10 ml Sirop Gingembre Giffard
1 rondelle de citron
Quelques feuilles de menthe

Thé Cannelle

1 tasse de thé vert chaud
10 ml Sirop Cannelle Giffard

Thé Cerise

1 tasse de thé noir chaud
10 ml Sirop Cerise Giffard



Thé Gingembre



LES SAUCES

GAMME



AJOUTEZ UNE TOUCHE GOURMANDE à vos boissons chaudes ou froides et à vos desserts.

La gamme de Sauces Giffard est idéale pour aromatiser des boissons chaudes (espresso, chocolat chaud...) ou comme topping sur des boissons froides (milkshake, smoothie, glace...).

Elles peuvent également être utilisées comme topping sur des cocktails ou des desserts (cheesecake, panacotta, crêpe...).

Produite en France

**Texture onctueuse et crémeuse
pour une bonne tenue en topping**

2 litres

**Livrée avec une pompe de 15 ml
par carton de 4**

À conserver dans un endroit
propre, sec et frais entre 5 et 25°C

Durée de conservation :

- Bouteille fermée : 18 mois
- Après ouverture : 6 semaines

Date de production et de conser-
vation indiquées sur les contre-éti-
quettes

Une gamme de 4 sauces onctueuses et savoureuses

Fraise & Fruits rouges

Des notes agréables de fraise, relevées par l'acidité du cassis et de la myrtille.

Chocolat Noir

Un arôme chocolat intense marqué par des notes de cacao et des notes de vanille en finale.

Chocolat blanc

Un goût Chocolat blanc gourmand marqué par des notes de beurre de cacao et des notes lactées.

Caramel

Un goût intense de caramel fondu avec des notes agréables de caramel au beurre salé.



GIFFARD

Chemin du Bocage - Z.A. La Violette - CS 30037
49240 Avrillé (Angers) - FRANCE

Tél: + 33 (0)2 41 1885 00

Fax: +33 (0)2 41 1885 05 - contact@giffard.com

www.giffard.com

