

Sirops, coulis & toppings



Sirops

Plantes & fines herbes

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE



Giffard

Été comme hiver, partout dans le monde, nos liqueurs sont sources de moment de convivialité et de découvertes de saveurs. Le végétal est la base de notre inspiration. Existant depuis 5 générations, familial et indépendant, la famille Giffard a à cœur de trouver les variétés de fruits et de plantes les meilleures pour en extraire leur richesse aromatique. Cela passe par le respect de l'environnement, la préservation de la nature, la recherche de naturalité. Le Développement Durable est au cœur de notre culture. D'ailleurs, le Cassis d'Anjou et la Menthe Mitcham sont cultivés localement, notre processus de fabrication liqueurs est économe en énergie, notre site sirops est éco conçu, nous réduisons l'impact carbone de nos emballages, poids de verre réduit et carton d'emballage recyclé. Et comme l'eau est précieuse mais aussi vitale, nous sommes engagés dans le programme « Water in School » de 1001 Fontaines pour apporter de l'eau potable tous les jours, toute l'année aux enfants qui en manquent. Dans la gamme non alcoolisés des produits Giffard, vous pouvez distinguer des sirops □ des coulis et des toppings (ou sauces), pour agrémenter vos plats et boissons. Tous les sirops Giffard contiennent plus de 50% de pur sucre, sont intenses en goût et en couleur. Élaborés à partir de jus concentrés de fruits, d'extraits de plantes ou d'épices soigneusement sélectionnés, ils permettent de parfumer de très nombreuses boissons ou plats. Pêche, Cassis, Orgeat, Citron, ou encore Basilic, Noisette, Fleur de sureau,.. les parfums sont très nombreux et variés et pourront à merveille agrémenter les Cocktails, Mocktails, « home-made ice teas », les limonades, les Milk shakes, Smoothies, ou encore être additionnés aux boissons chaudes (thé, café, chocolat et lait chauds). Les coulis Giffard contiennent, eux, plus de 50% de fruits et ont la propriété d'épaissir les cocktails. Idéal si l'on recherche à twister une essence dans les cocktails ou un mets. Les toppings au chocolat noir, à la vanille ou au caramel, .. ajoutent ce qu'il faut dans les cafés, les espresso, les chocolat chaud, et est un incontournable des glaces et des crêpes. Sans excès de sucrosité, les liqueurs Giffard ont, quant à eux, la propriété de contenir 3 à 4 fois moins de sucre que les sirops. Mais nous en parlerons davantage dans la rubrique « Liqueurs ».

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70536 | Sirop Giffard: Basilic | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de basilic et d'extraits de plantes tel que le carthame. Note intense de basilic, relevé par une pointe anisée en fin de bouche. Suggestions : Allongé d'eau plate ou pétillante, avec du jus de tomate. Assemblé avec du thé vert pour "home made ice-tea" ou en cocktails, Il se marie également avec du gin pour un Basic Smash.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70562 | Sirop Giffard: Menthe verte | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'huile essentielle de menthe Mitcham et d'extrait naturel de menthe. Parmi les divers variétés de menthe, la black peppermint fut au départ cultivé à Mitcham en Angleterre et se produit maintenant dans divers pays... la famille Giffard vous en dira plus. Il possède une saveur rafraîchissante de la menthe poivrée (peppermint). Suggestion : Il sera par exemple utilisé pour un "Peroquet"; Pastis + menthe verte.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70577 | Sirop Giffard: Thé noir concentré | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Base concentrée de thé noir avec extrait de thé et un taux de sucre réduit. Saveur typique de thé noir. Note de foin et légèrement astringent. Suggestion: Il permet une déclinaison infinie de thé glacés. Cette base peut être simplement diluée dans l'eau (1+8) ou associée avec un autre sirop, par exemple la pêche pour former un délicieux home made ice tea.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70578 | Sirop Giffard: Thé vert concentré | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Base concentrée Thé Vert avec extrait de thé et un taux de sucre réduit. Saveur typique de thé vert. Note de foin, astringent, un peu amer et légère note de pêche. Il permet une déclinaison infinie de thé glacés. Cette base peut être simplement diluée dans l'eau (1+8) ou associée avec un autre sirops, exemple le sirop de concombre pour un home made ice tea.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------------------|--------|----|-----|------------------|
| 70579 | Sirop Giffard: Thé vert "Matcha" | | Y | | Carton 6 x 70 cl |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels. Le matcha fait référence à un type particulier de thé vert finement moulu. Le thé a été réduit en poudre et mélangé avec de l'eau chaude de manière spécifique. Jolie couleur vert profond, notes herbacées prononcées aux effluves de foin et iodées en fin de bouche. Suggestions: Pour aromatiser les boissons chaudes ou froides (café, thé, lait...), les cocktails, mocktails, ou encore les desserts. Étant élaboré avec du pur sucre, ce sirop supporte la cuisson, il peut ainsi p.e. caraméliser les woks.

Fruits rouges

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|-----------------|
| 70542 | Sirop Giffard: Cassis | | Y | | Casier 12 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de cassis et de jus concentré de citron. Couleur des baies de cassis. Puissance aromatique du cassis. Suggestions: allongé d'eau plate ou gazeuse ou de lait et bien sur pour donner le goût et la couleur dans divers cocktails, mocktails et surprend dans les "home made ice teas".

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70543 | Sirop Giffard: Cerise | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de cerise. Ce sirop possède une saveur suave et parfumée des cerises douces et colorées. Service: Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse et pour agrémenter divers cocktails, mocktails et pour les "home made lemonades".

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|---------------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70548 | Sirop Giffard: Canneberge (cranberry) | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de cranberry. Le Cranberry ou canneberge en québécois est une baie proche de l'airelle, originaire du Canada. Dense, coloré et parfumé il possède ce goût acidulé de ce petit fruit rouge. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse pour des cocktails et pourquoi pas en touche finale pour lustrer et tonifier une sauce chasseur ou grand veneur. Sa composition au pur sucre naturel permet la cuisson.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70552 | Sirop Giffard: Fraise | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de fraise. Dense, coloré et parfumé. Goût très prononcé de fraises sucrées. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse, également pour usage dans les mocktails ou cocktails tel que le mojito-fraise.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70553 | Sirop Giffard: Framboise | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de framboise. Saveur raffinée très évidente de la framboise. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse, en mocktails et cocktails aussi. La framboise se marie bien à la violette ou cassis et tous ces parfums s'associent aux vins mousseux.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70556 | Sirop Giffard: Grenadine | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de divers fruits rouges et non uniquement de grenade. Dense, coloré et parfumé aux saveurs de fruits rouges (framboises, mûres, groseilles) avec une note de vanille. Sa viscosité élevée et son goût intense lui permet de rentrer dans divers cocktails comme la "Téquila Sunrice".

Fruits du verger

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70570 | Sirop Giffard: Pêche | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de pêche. Toute la saveur des pêches naturelles du verger, une pointe d'orgeat rappelle la présence du noyau du fruit. Suggestion: Ce sirop peut s'allonger avec de l'eau plate ou de l'eau gazeuse. En cocktails il s'associe aux parfums d'abricot. Ce sirop permet d'élaborer un "home made ice tea" ou à ajouter le parfum de pêche à un vin mousseux.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70571 | Sirop Giffard: Pomme verte | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de pomme verte, la granny smith, classée comme troisième pommier le plus cultivé en France. Il offre une saveur acidulée, fruitée et rafraîchissante de la pomme verte. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse. En cocktails il se marie aux alcools blancs, pisco, vodka... associé à la liqueur "Ginger of the Indies".

Fruits tropicaux / exotiques

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70535 | Sirop Giffard: Banane | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de bananes. Dense, coloré et parfumé. Saveur de la banane mûre. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse. Pour divers cocktails exotiques, en milk-shakes : banane-caramel-lait banane-cannelle-lait ou banane-noix de coco-lait, plusieurs desserts et smoothies.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70554 | Sirop Giffard: Fruits de la Passion | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de fruits de la passion et d'arômes naturels de fruit de la passion. Saveur très fraîche et parfum généreux de fruits de la passion (litchi, papaye, mangue...). Il peut être allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse et être assemblé à divers cocktails.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|---------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70557 | Sirop Giffard: Kiwi | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de kiwi. Saveur acide du kiwi adoucie par le sucre. Suggestion : Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse et en complément de certains cocktails, il sera aussi un délice dans une bière blanche.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70559 | Sirop Giffard: Litchi | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de litchi et de citron. Dégustation : Couleur rose rappelant la couleur de la coque du litchi. Nez floral et fruité. En bouche, note florale typique du fruit, ponctué de notes légèrement miellées et de noisettes fraîches. Suggestions: Il peut-être allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse ou ajouté aux cocktails et mocktails. Associé à un moussoux, il trouve sa place dans les restos asiatiques.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70560 | Sirop Giffard: Mangue | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de mangue. Saveur suave et douceur exotique de la mangue. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse ou pour les cocktails, mocktails et dans les "home made ice teas".

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70565 | Sirop Giffard: Noix de coco | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de lait de coco et de protéines de lait. Goût typique de la pulpe de coco. Quelques usages : Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse. Pour aromatiser les boissons chaudes (cafés, espresso, cappuccino, crèmes, thés, chocolats chauds), en milk-shakes ou en desserts (nappage de glaces, sorbets...)

Agrumes

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70546 | Sirop Giffard: Citron Vert | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de citron vert et d'arôme naturel de citron vert et citron. Dense, coloré et parfumé. Au nez, on retrouve tout l'arôme acidulé du citron vert et de son zeste. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse, ou comme complément rafraichissant pour divers cocktails "Fancy".

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70549 | Sirop Giffard: Curaçao bleu | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels typique d'écorces de petites oranges vertes ou bigarades originaires de Curaçao, aux Antilles Hollandaises. Goût très frais d'oranges douces et moelleuses. Suggestion: Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse et pour divers cocktails comme le "Blue Lagoon" et les mocktails bleus.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70558 | Sirop Giffard: Lemonade Base | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de citron et d'arômes naturels de citron pour un goût intense et une acidité délicate. Dense et coloré, légèrement trouble. Nez de jus de citron. Arômes de jus de citron, gourmand et acidulé. Avec ce sirop réalisez d'authentiques "home made lemonades" fraîches et gourmandes. Une base parfaite à associer avec d'autres sirops Giffard.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--|--------|----|-----|----------------|
| 70563 | Sirop Giffard: Mojito (citron vert & menthe) | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de menthe et de citron vert. Saveur très rafraichissante de menthe chlorophylle et de citron vert. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse ou comme additif aux cocktails, virgin "Mojitos"...

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70566 | Sirop Giffard, Orange sanguine | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus d'orange sanguine. Au nez, notes d'orange confite, En bouche, notes typiques de l'orange sanguine, douce et fruitée en fin de bouche. Suggestions : Allongés avec de l'eau (1+8). En cocktails, mocktails, home made lemonades, fizzy, smoothie ... Notons également son usage en cuisine pour ajouter du goût dans certains sauces ou caraméliser certains ingrédients.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70568 | Sirop Giffard: Pamplemousse rose | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir de jus concentré de pamplemousse rose, de citron et d'arômes naturels de pamplemousse rose. Saveur très fraîche et parfum généreux du pamplemousse rose. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse et agrémenté très bien divers cocktails. Idéal avec un vin rosé ou pour élaborer des homemade lemonades et l'incontournable "Hugo".

Fleurs

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70551 | Sirop Giffard: Fleur de Sureau | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de fleur de sureau et de jus concentré de citron. Couleur ambrée. Nez très parfumé. Notes de citron et de litchi, saveur délicate et rafraîchissante, notes florales et acidulées en finale. Allongé d'eau plate, en cocktails ou pour aromatiser bières, vin blanc et limonades.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|---------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70573 | Sirop Giffard: Rose | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de rose. Sirop dense, parfumé et coloré. Arômes intenses de pétales de rose. Saveurs de rose en fleur. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse et pour parfumer certains cocktails classiques, asiatiques, avec des bulles pour la Saint-Valentit par exemple.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70581 | Sirop Giffard: Violette | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre à la saveur à la fois fraîche et florale de la violette. Couleur violette. Nez fleuri typique de violette. Bouche très aromatique. Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse. En cocktails, pour le "Lazy Red Cheeks", associé aux bulles ou encore avec des glaçons et du vin rouge - faites-en l'expérience!

Cucurbitacés

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70547 | Sirop Giffard: Concombre | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de concombre. Au nez, arôme intense de concombre fraîchement pelé. Bouche très fraîche et légèrement sucrée typique de la peau et de la chair du concombre. A consommer allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse (1+8), également pour certains cocktails comme le "Pimm's" en particulier et les les "homemade ice theas"...

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70561 | Sirop Giffard: Melon | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de melon. Saveur douce et sucrée typique du melon mûr. Suggestions: Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse, pour les cocktails, avec du vin blanc ou du vin rosé avec des glaçons ainsi que pour les desserts comme le panacotta,...

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70569 | Sirop Giffard: Pastèque | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de pastèque. Couleur rouge clair et brillant. Rose pastèque une fois dilué. Arôme intense de pastèque. Légèrement bonbon. Saveur très rafraîchissante de la pastèque légèrement acidulée. Suggestions: Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse mais s'associe aux cocktails tel que "Watermelon/vodka" ou "Watermelon/agrumes", essayez le également avec du vin rouge et des glaçons.

Fruits secs

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--|--------|----|-----|----------------|
| 70550 | Sirop Giffard: Falernum (amande, girofle et citron vert) | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Traditionnellement élaboré à partir de clous de girofle, amandes et citrons verts, il y a autant de déclinaisons de Falernum qu'il y a de bars mais Giffard se veut aussi proche que possible de la recette originelle. Saveur très aromatique et zestée, portée sur le citron vert et le clou de girofle. Note finale d'amande douce et épaisseur agréable. En cocktails, de type "Tiki", avec ou sans alcool.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70564 | Sirop Giffard: Noisette | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût de noisette grillée. Noisette fraîche avec une touche grillée. Goût très marqué de la noisette, praline, pâtisseries avec beaucoup de fraîcheur. Pour aromatiser les boissons chaudes (cafés, espresso, cappuccino, crèmes, thés, chocolats..) En milk-shakes. En desserts : en nappage de glaces et sorbets.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70567 | Sirop Giffard: Sirop d'orgeat | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût d'amandes amères. Possède vraiment les arômes typiques d'amandes douces. Idéal pour aromatiser les boissons chaudes, le lait, divers cocktails Mai Tai... sans oublier le "Moresque" composé d'eau, pastis et sirop d'orgeat.

Epices

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70539 | Sirop Giffard: Cannelle | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de cannelle. Belle robe ambrée Saveur aromatique, suave et sucrée de la plus douce des épices. Suggestion: Il aromatise le thé nature (froid ou chaud) le café, le chocolat chaud sans oublier le glühwein. Il donne de la saveur aux milk-shakes et cocktails.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70555 | Sirop Giffard: Gingembre | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de gingembre. Arôme de gingembre frais, poivré en fin de bouche, légère note de citron limette. Suggestions: A utiliser pour divers cocktails ainsi que pour aromatiser les boissons chaudes; le thé et chocolat chaud.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70580 | Sirop Giffard: Vanille | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de vanille. Saveur douce et onctueuse de la crème à la vanille maison. Il sert à aromatiser les boissons chaudes (thé, café, chocolat...) ou en pâtisserie et parfume onctueusement divers cocktails, avec du sirop de rhum dans l'ambiance Tiki.

Confiserie

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|---------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70538 | Sirop Giffard: Bubble Gum | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au goût délicatement sucré et fruité du bonbon de chewing-gum. Une couleur soutenue qui devient rose-pastel une fois diluée. Un vrai retour en enfance. Suggestion: Allongé d'eau plate ou d'eau gazeuse. En cocktails, avec ou sans alcool, également pour élaborer des shots à base de vodka.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70540 | Sirop Giffard Caramel | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre au bon goût du caramel fondant au lait. Sert à aromatiser les cafés, il remplace très avantageusement le caramel fondu. En cocktails, en association avec la vodka tel qu'en shot "Vodka Caramel" mais pensez à l'apport de gout pour le lait et le café chaud.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70541 | Sirop Giffard: Caramel Salé | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de caramel et de sel. Robe brune foncée de caramel bien cuit, en bouche, un équilibre parfait entre le crémeux du caramel et la note salée en fin de bouche. Boissons à base de lait et café et plus généralement ajoute à toutes les recettes une saveur de caramel avec soufflé Breton. Divers cocktails en association avec le sirop de noisette.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70544 | Sirop Giffard: Chocolat Noir | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de cacao et de vanille. Couleur marron intense, des notes typiques du cacao en poudre ressortent en olfaction et en bouche, notes de chocolat noir rehaussées par la note torréfiée de la fève de cacao. Suggestion: Il peut être servi dans du lait ou café chaud pour y apporter la touche mokka.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|---------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70545 | Sirop Giffard: Chocolate Cookie | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arômes naturels de cacao. Couleur brun chocolaté avec des reflets caramel. Nez, de chocolat suivi d'une note biscuit. Saveur typique pâte à biscuit apportant une touche gourmande, rehaussée par la note chocolat. Suggestion: Pour aromatiser les boissons chaudes, lait, café ou pour les milk-shakes. En desserts : il nappe les glaces et le fromage blanc.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70572 | Sirop Giffard: Saveur Rhum | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de rhum. Au nez, note typique du baba au rhum, très aromatique. En bouche, il dégage des notes douces et moelleuses de la canne à sucre légèrement acidulée. S'utilise en cocktails en particulier les virgin cocktails type tiki et également idéal pour parfumer les desserts.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70574 | Sirop Giffard: Speculoos | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre élaboré à partir d'arôme naturel de cannelle. Notes agréables de cannelle en attaque puis de biscuit en fin de bouche. Une vraie saveur de speculoos liquide. Pour aromatiser les boissons chaudes et froides (café, thé, lait, chocolat...), les cocktails ou les desserts. Il apporte une touche nationale aux cocktails tel que le célèbre Belgian Zacapa.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------|--------|----|-----|------------------|
| 70582 | Sirop Giffard: Blanc d'oeuf | | Y | | Carton 6 x 70 cl |



Élabore de la mousse sur les cocktails: Il s'agit d'un sirop innovant à base de sucre de canne et au blanc d'oeuf (protéines) pour réaliser des cocktails avec un Shaker. Ce sirop apporte une belle la mousse, en toute sécurité alimentaire. Il goute le sucre de canne. Utilisation : Shaker vigoureusement le mélange, rajouter des glaçons pour rafraîchir, shaker une nouvelle fois pendant quelques secondes. Filtrer et servir dans un verre préalablement refroidi, pour l'effet "sour" des cocktails.

Gout sucré / amer.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|----------------------|--------|----|-----|------------------|
| 70534 | Sirop Giffard: Agave | | Y | | Carton 6 x 70 cl |



Ce sirop, sans conservateurs, est obtenu par concentration du jus issu du cœur de l'agave. Il a un pouvoir sucrant 2 fois supérieur au sucre de canne, il s'utilise de ce fait en plus petites quantités. Belle couleur de miel avec des notes aromatiques douces, légèrement miellées. Suggestion: Divers cocktails comme par exemple le daiquiri grâce à son pouvoir sucrant intense qui permet d'en mettre moins pour un même goût et il possède un indice glycémique bas.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70537 | Sirop Giffard: Bitter Concentrate | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Concentré pur sucre élaboré à partir d'ingrédients naturels. Couleur robe rouge avec reflets rubis. Arôme de gentiane, oranges amères et quinquina. Saveur de douce amertume apportée par les différentes substances végétales. Suggestions: le Garibaldi: directement dans un verre rempli de glaçons, ou le Biter Tonic 3 traits de Concentré Bitter et 20 cl Tonic avec une rondelles de citron, le negroni et le mocktail negroni.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70575 | Sirop Giffard: Sucre de canne | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Sirop pur sucre de Canne blanc. Il possède la saveur typée de canne à sucre. C'est un incontournable de tous les cocktails latino-américain.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------------------|--------|----|-----|------------------|
| 70576 | Sirop Giffard: Sucre de canne brun | | Y | | Carton 6 x 70 cl |



Sirop pur sucre de Canne brun (non raffiné). Couleur brun caramel, avec une saveur composé de notes miellées, vanillées et légèrement caramélisées. Suggestion: Complémentaire aux cocktails latino-américains, parfait pour élaborer un irish coffee.

Coulis

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70585 | Coulis Giffard: Banane | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de purée de banane (64%) pour aromatiser. Nez de banane fraîche, pas trop mûre. Parfum doux et légèrement caramélisé. Attaque caramélisée de la banane, sucrée sans l'être trop. Texture fondante, légèrement amidonnée en fin de bouche chair ferme de banane qui persiste sur le palais. Il aromatise vos boissons, milkshakes... mais peut aussi s'utiliser en cuisine, pâtisserie ...

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70586 | Coulis Giffard: Fraise | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de purée de fraise (56%) pour aromatiser tout ce que vous pouvez imaginer. Rouge garance profond au nez de fraise fraîche écrasée, gourmande et parfumée. En bouche, il a ce juteux typique des fraises. Belle longueur sucrée et acidulée, bien aromatique avec une finale légèrement végétale. Peut s'utiliser en cuisine, pâtisserie et pour parfumer les boissons.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|---------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70587 | Coulis Giffard: Framboise | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de purée de framboise (57%). Rouge magenta brillant Nez de framboise, miellée, caramélisée, envoûtante. Bel équilibre en bouche entre la note biscuit et la subtile acidité de la framboise fraîchement cueillie. Texture veloutée qui persiste avec une note florale et de miel. Sert à twister vos cocktails classiques, apporter de la texture, augmenter la teneur en fruit et créer toute sorte de boissons. Comme la fraise, il peut s'associer aux cocktails mojitos, margarita, daiquiri,...

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70588 | Coulis Giffard: Myrtille | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de purée de myrtille (51%) pour aromatiser vos boissons. Robe pourpre, nez fruité et vif de la myrtille, intense avec une touche fraîche souligné par le végétal. Bouche typique de la myrtille mûre, ronde et fruité. Bel équilibré par une note de fougère et de sous-bois. Finale qui donne l'eau à la bouche. Il apporte de la texture, augmenter la teneur en fruit pour toutes sortes de boissons, cocktails, plats, desserts, pâtisseries... pensez également aux home made iced teas.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70589 | Coulis Giffard: Noix de coco | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de lait de coco et noix de coco râpée (40%) pour aromatiser vos boissons. Robe blanche laiteuse, avec des copeaux de noix râpées. Nez: notes fraîches de coco, lactées et de chair de jeune noix de coco. Bouche: Coco crémeux, riche et nappant pas trop sucré mais souligné par quelques parfums de confiserie et note toastée. Il peut s'utiliser en cuisine, pâtisserie, pour divers cocktails pina colada / tiki... où il apporte de la texture et augmente la teneur en fruit à toutes sortes de boissons.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-------------------------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70590 | Coulis Giffard: Fruit de la Passion | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de 54% de jus et pulpe de fruit de la passion. Nez évident de fruit de la passion, parfum acidulé et musqué. On note une attaque fraîche de jus, pulpe gourmande et tonique en bouche et une finale légèrement astringente (notes des graines) en fin de bouche. Il apporte de la texture, augmenter la teneur en fruit et permet toutes sortes de créations: boissons, desserts, pâtisseries,... pour les cocktails mojitos et pisco sour.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|-----------------------|--------|----|-----|----------------|
| 70591 | Coulis Giffard: Pêche | | Y | | Carton 6 x 1 L |



Préparation à base de purée de pêche (55%) pour aromatiser vos boissons, desserts,... Apparence : jaune orpiment. Nez : pêche fraîche et juteuse, légèrement florale. Bouche : attaque désaltérante, très légère acidité avec une belle longueur aromatique, onctueux. Fin de bouche légèrement sur la peau (végétale) et le noyau (amande) Pour twister vos cocktails classiques, un incontournable du belini, s'associe au prosecco; purée de pêche-prosecco.Ce produit apporter de la texture, augmenter la teneur en fruit et d'où l'on peut imaginer une association à toutes sortes de boissons.

Toppings

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------------|--------|----|-----|---------------|
| 70583 | Topping Giffard: Chocolat Noir | | Y | | Carton 4 x 2L |



Une sauce onctueuse réalisée avec de l'extrait et de la poudre de cacao. Il possède un arôme chocolat intense marqué par des notes de cacao et des notes de vanille en finale. Idéale pour parfumer les boissons chaudes (espresso, chocolat chaud etc...), en topping sur les boissons froides (milk-shakes, smoothies, glaces...). Il peut aussi être utilisée comme topping sur les desserts, en particulier les crêpes.

| ART.NB | DESCRIPTION | % vol. | SC | BIO | EMB. |
|--------|--------------------------|--------|----|-----|---------------|
| 70584 | Topping Giffard: Caramel | | Y | | Carton 4 x 2L |



Une sauce onctueuse réalisée à partir de beurre salé et de lait concentré. Ce topping possède goût intense de caramel grillé avec des notes agréables de caramel au beurre salé. Idéale pour parfumer les boissons chaudes (lait, espresso, chocolat chaud etc...), en topping sur les boissons froides (milk-shakes, smoothies, glaces...). Pour les desserts, gâteaux, crêpes,...desserts.