

DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

# SIROP GRENADINE

## Grenadine

Grand classique du bar, mais aussi un doux souvenir de notre enfance, le Sirop Grenadine Giffard apporte la vivacité des fruits rouges et la douceur de la vanille à vos différentes créations.

## Sensoriel:

- Apparence : rouge vif, brillance intense
- Nez : Puissant, arômes gourmands de fruits rouges (groseilles, mures, fraises), gousse de vanille qui apporte de la douceur.
- Goût : Explosion de fruits rouges avec une pointe d'acidité (framboises, cassis). La rondeur de la vanille ajoute des notes de gourmandises. Bon équilibre entre fraîcheur/acidité des fruits rouges souvenirs de notre enfance et le côté réconfortant de la vanille.

## Description:

- 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.

Halal : Oui

Sans lactose : Oui

Brix : 61,3 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 734 g/L

Vegan : Oui

Jus de fruit : 10 %

Conservateur : Non

## Pratique:

- Bouteille d'1L
- Possibilité d'utilisation avec une pompe de 10 mL
- DLUO de 3 ans
- A conserver dans un endroit propre, sec et frais (25°C max).



1L - 3180298208214



### Copacabana

ABV: 0 - Difficulté: \*\*\*\*

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : tranche de citron jaune

**10 ml Sirop Grenadine Giffard**  
**10 ml Sirop Saveur Pinacolada Giffard**  
**120 ml jus d'ananas**

1. Verser les ingrédients dans un blender
2. Remplir le blender avec un peu de glace pilée
3. Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
4. Verser dans un verre sans glace
5. Décorer & servir



### Fresh

ABV: 0 - Difficulté: \*

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : -

**15 ml Sirop Grenadine Giffard**  
**10 ml Sirop Goyave Giffard**  
**80 ml jus de mangue**  
**40 ml eau gazeuse**

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Servir



### Red Lemon

ABV: 0 - Difficulté: \*

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : -

**15 ml Sirop Grenadine Giffard**  
**15 ml Sirop Citron Blanc Giffard**  
**200 ml eau gazeuse**

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Servir



### Martini Abricot

ABV: moyen + - Difficulté: \*\*\*

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : zeste de citron jaune

**45 ml Gin**  
**30 ml Liqueur d'Abricot Giffard**  
**10 ml jus de citron jaune**  
**5 ml Sirop Grenadine Giffard**  
**3 traits bitters aromatiques**

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir



### Hurricane

ABV: moyen- Difficulté: \*\*\*

- Verre : hurricane
- Méthode : au shaker
- Glace : pilée
- Décoration : tranche d'orange, cerise

**60 ml Rhum brun**  
**15 ml Sirop Fruit de la Passion Giffard**  
**15 ml jus d'orange**  
**15 ml jus de citron vert**  
**5 ml Sirop Grenadine Giffard**

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
4. Filtrer dans un verre hurricane rempli de glace pilée
5. Décorer et servir

