

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP BANANE

Banane

Les bananes sauvages ne se mangent pas, elles contiennent de très nombreuses graines et peu de pulpe. C'est seulement avec la domestication, il y a 5 000 à 10 000 ans, que ce fruit est devenu comestible tel que nous le connaissons aujourd'hui. Le marché est colossal avec pas moins de 130 millions de tonnes produites chaque année. Les principaux pays producteurs sont l'Inde, la Chine, les Philippines, le Brésil et l'Equateur. La banane est consommée comme un fruit ou un légume (plantain) selon les régions du monde. Ce n'est pas un fruit juteux, il peut être réduit en purée pour être mélangé en boisson. Le sirop de Banane Giffard vous permet d'ajouter simplement le goût typique et exotique de la banane à toutes vos boissons.

Sensoriel:

- Apparence: jaune vieil or brillant, reflets topaze.
- Nez: banane écrasée, légèrement caramélisée et miellée. Très entêtante.
- Bouche: banane flambée, banane mûre légèrement vanillée avec une touche d'épices chaudes (cannelle) dans la longueur. Finale caramélisée et cuite (banana bread).

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 : 58,6 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 713 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 une endroit propre, sec et frais (25°C max).



1L - 3180297207218



Thé Noir Glacé Banane

ABV: 0 – difficulté: *

- Verre : mason jar
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : -

20 ml base concentrée Thé Noir Giffard

10 ml Sirop Banane Giffard
Remplir d'eau

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

Latte Coco & Banane

ABV: 0 – difficulté: **

- Verre : à latte
- Méthode : au verre
- Glace : -
- Décoration : -

10 ml Sirop Banane Giffard

10 ml Sirop Noix de Coco Giffard

30 ml espresso

120 ml lait

1. Verser les sirops dans un verre à latte
2. Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
3. Verser le lait et la mousse
4. Verser le café en dernier
5. Servir

Banana coco

ABV: medium – difficulté: ***

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

40 ml Rhum blanc

20 ml Sirop Banane Giffard

10 ml Sirop Noix de Coco Giffard

120 ml jus d'ananas

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 rempli de glace
5. Servir



THE ART OF FLAVOUR