

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP LITCHI

Litchi

Le Litchi est un petit fruit d'un grand arbre tropical au feuillage persistant (9-15m) et florissant en été. Originaire de Chine, il est désormais produit en Chine, en Inde, à Madagascar, en Thaïlande, ...

Sous la peau épaisse rose-rouge, la chair est blanche-translucide, juteuse, sucrée et légèrement acidulée. Le fruit peut être consommé simplement épluché ou cuisiné, ou encore préparé en jus tel quel ou mélangé en boisson.

Sensoriel:

- Couleur: rose incarnat brillant, transparent. Rose pâle en dilution.
- Nez: frais et doux, note fruitée acidulée qui équilibre le parfum floral poudré (rose).
- Goût: bel équilibre entre les notes acidulées, fruitées et florales. Jus de litchi avec une pointe d'eau de rose et de fleur de sureau, beaucoup de fraîcheur (fruit juteux) grâce aux notes acidulées.

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 : Certification
en cours

Sans lactose : Oui

Brix : 63,0 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 803 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 - 3180290038215



Thé Vert Glacé Litchi

ABV: 0 - difficulté: *

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

10 ml Sirop Litchi Giffard
20 ml base conc. Thé Vert Giffard
Eau

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

Exotic Raspberry

ABV: 0 - difficulté: ***

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

10 ml Sirop Framboise Giffard
20 ml Sirop Litchi Giffard
50 ml jus d'ananas
70 ml jus de passion

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

Sumatran Tiger

ABV: 0 – difficulté: ***

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

20 ml FruitFORMix Noix de Coco Giffard
10 ml Sirop Litchi Giffard
15 ml jus de citron vert
80 ml jus de cranberry

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



THE ART OF FLAVOUR