

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP MANGUE

Mangue

Originaire d'Inde orientale, le manguier est un grand arbre de 20 à 30 m de haut, vivant en climat tropical. C'est après la saison sèche que la floraison a lieu, donnant place aux fruits qui ont besoin de 4 à 5 mois pour atteindre leur maturité. Aujourd'hui la mangue est cultivée dans tous les pays tropicaux et sur les plusieurs centaines d'espèces connues, seulement quelques-unes sont commercialisées.

Le fruit est gros, la couleur de sa peau varie d'une espèce à l'autre, sa chair est jaune-orangée, juteuse, sucrée, fruitée et légèrement florale. Il est consommé comme fruit, dessert, glace, parfois aussi dans les plats salés dans certaines régions du monde et apporte une touche fruité et tropicale en boisson.

Sensoriel:

- Apparence: orange gomme-gutte, reflet ambré.
- Nez: mangue plein fruit, juteuse et bien mûre. Légère note florale.
- Bouche: pulpe de mangue généreuse, tropicale et exubérante, délicatement acidulée. Finale persistante fruitée, légèrement florale et vanillée.

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 : 61,2 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 745 g/L

Vegan : Oui

Jus de fruit : 16 %

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 - 3180297607612



Thé vert glacé Mangue

ABV: 0 - Difficulté: *

- Glass : mason jar
- Method : au verre
- Ice : cubes
- Garnish : -

20 ml base concentrée Thé Vert Giffard
10 ml sirop Mangue Giffard
Remplir d'eau

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



Lemonade Mangue

ABV: 0 - Difficulté: *

- Glass : mason jar
- Method : au verre
- Ice : cubes
- Garnish : brin de menthe, noix de coco rapé

15 ml sirop base Lemonade Giffard
15 ml sirop Mangue Giffard
Remplir d'eau / eau gazeuse

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



Passion Mango

ABV: 0 - Difficulté: ****

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

10 ml sirop Mangue Giffard
10 ml sirop Fruit de la Passion 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



Ganesh

ABV: medium - Difficulté: ***

- Verre : flûte
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : -

20 ml Mangalore
10 ml Cocogif
10 ml sirop Mangue Giffard
20 ml jus d'ananas
10 ml jus de fraise

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. Servir

