

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP NOIX DE COCO

Noix de Coco

Saviez-vous que la noix de coco peut atteindre 30 cm de diamètre et le palmier dont il est issu peut mesurer jusqu'à 25 mètres?

Le cocotier est acclimaté dans toutes les régions tropicales et la noix de coco est très populaire dans le monde avec une économie importante de presque 13 milliards de dollars en 2019.

L'intégralité de la plante peut être utilisée: les fruits, les palmes, les stipes (=faux-tronc); principalement dans l'industrie alimentaire et sous de nombreuses formes: pulpe de coco, noix de coco râpée, huile de coco, vin de palme, ...mais aussi en cosmétique. La noix de coco est largement consommée en boisson sous ses formes d'eau de coco ou de lait de coco.

Le sirop Giffard vous permet d'élargir le champ des possibles dans vos boissons. Il est un des seuls du marché à contenir de la crème de coco ce qui lui confère son intensité et son goût caractéristique.

Sensoriel:

- Apparence : blanc laiteux opaque.
- Nez : très agréable, intensité moyenne. Douceur du lait de coco avec une note de noix de coco râpée.
- Goût : très aromatique, lait de coco frais, chair de noix de coco râpée, légèrement toastée en arrière-bouche. Bon équilibre entre l'arôme et le sucre.

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

Brix : 59,8 °

Teneur en sucres totaux : 760 g/L

Jus de fruit : -

Sans lactose : Non

Sans gluten : Oui

Vegan : Non

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 - 3180297107112



Caribbean Colada

ABV: moyen - difficulté: ***

- Verre : hurricane
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : quartier d'ananas, cerise

Latte Coco & Banane

ABV: 0 - difficulté: **

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

Macoris Daiquiri

ABV: medium - difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : noix de muscade râpée

Soft pina

ABV: 0 - difficulté: ***

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

30 ml Rhum blanc
30 ml Rhum vieilli (Barcelo Gran Anejo)
30 ml Liqueur Ananas des Caraïbes Giffard
5 ml Sirop Noix de coco Giffard
5 ml Sirop Fruit de la Passion Giffard
30 ml jus d'orange

10 ml Sirop Banane Giffard
10 ml Sirop Noix de coco Giffard
30 ml espresso
120 ml lait

50 ml Rhum vieilli (Barcelo Gran Anejo)
10 ml Sirop Noix de coco Giffard
15 ml jus de citron vert
15 ml jus d'ananas

15 ml Sirop Pinacolada Giffard
10 ml Sirop Noix de coco Giffard
40 ml jus d'ananas
60 ml jus d'orange

Cocktail créé par Baptiste Roullier, brand ambassador Barcelo en France.

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. Décorer & servir

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

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

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



Encore plus d'inspiration sur www.giffard.com rubrique recette



THE ART OF FLAVOUR