

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP SAVEUR CURAÇAO BLEU

Curaçao Bleu

A son origine, le Curaçao Bleu est une liqueur. Son nom vient de l'île de Curaçao où une distillerie utilisait une espèce d'orange particulière appelée *Laraha* ou *Orange Curaçao* donnant des fruits verts, fibreux et amers conférant la spécificité gustative au produit. L'idée du distillateur de colorer le produit en bleu brillant contribue à démarquer et inscrire le Curaçao Bleu comme un ingrédient incontournable des boissons.

Le sirop Giffard saveur Curaçao Bleu est une version sans alcool qui vous permet de profiter du profil aromatique typiquement zesté et confisé dans des boissons non alcoolisées.

Sensoriel:

- Apparence : bleu saphir transparent
- Nez : orange zestée et juteuse, douce et fraîche. Belle acidité qui donne l'eau à la bouche.
- Goût : attaque très douce, orange confiserie presque poudrée. Jus sucré dans la longueur, sans acidité, finale douce persistante avec une arrière-note douce-amère.

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 : Non,
TAV<0,5%

Brix : 51,8 °

Teneur en sucres totaux : 651 g/L

Jus de fruit : -

Sans lactose : Oui

Sans gluten : Oui

Vegan : Oui

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 - 318029706712



Lemonade Bleue

ABV: 0 - Difficulté: *

- Verre : mason jar
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : tranches d'orange

15 ml Sirop Base Lemonade Giffard
15 ml Sirop Saveur Curaçao Bleu
Eau / eau gazeuse

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



Blue

ABV: 0 - Difficulté: *

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : brin de menthe

30 ml Sirop Pastèque
10 ml Sirop Saveur Curaçao bleu
30 ml jus de citron jaune
10 feuilles de menthe
remplir d' eau gazeuse

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Servir
5. Cocktail créé par Khaled, brand ambassador Giffard en Arabie Saoudite.



Blue Mocktail

ABV: 0 - Difficulté: ***

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : –
- Décoration : –

20 ml Sirop Saveur Curaçao bleu
60 ml jus de pamplemousse
60 ml jus de poire

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



THE ART OF FLAVOUR