

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP PASTÈQUE

Pastèque

La pastèque est une grande plante herbacée donnant des fruits de 2 à 5 kg. Originaire d'Afrique, les scientifiques questionnent encore sa région native: Afrique de l'Ouest, Afrique du Nord mais aussi Egypte ou Libye car des graines de cette plante ont été retrouvées sur plusieurs sites archéologiques.

La pastèque était cultivée pour sa forte teneur en eau qui était un moyen de stocker l'eau pour être consommée pendant la saison sèche. Le fruit frais, sucré et juteux peut être mangé cru ou confit. Il est aussi consommé en jus ou comme ingrédient dans différentes boissons.

Sensoriel:

- Couleur: rose vif brillant
- Nez: fruit d'eau juteux, note sucrée douce et rafraîchissante.
- Bouche: attaque fraîche et douce, désaltérante. La note végétale de la peau et des pépins accompagne une légère acidité de fruits rouges. Légère astringence en fin de bouche, qui rappelle la texture granuleuse de la chair de pastèque.

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 : 60,4°

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 770 g/L

Vegan : Oui

Jus de fruit : -

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 - 3180290030097



Limonade Pastèque

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

- Verre : mason jar
- Méthode: au verre
- Glace : cubes
- Décoration : tranches de concombre

20 ml Sirop Base Lemonade Giffard
10 ml Sirop Pastèque Giffard
eau / eau gazeuse

1. Remplir le verre de glace
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Remplir d'eau/eau gazeuse
5. Décorer & servir



Blue

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

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

30 ml Sirop Pastèque Giffard
10 ml Sirop Curaçao Bleu Giffard
30 ml jus de citron jaune
10 feuilles de menthe
eau gazeuse

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Remplir d'eau gazeuse & servir



W sweet

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

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

30 ml Sirop Pastèque Giffard
15 ml Sirop Pomme verte Giffard
30 ml jus de pomme
eau gazeuse

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Remplir d'eau gazeuse & servir



Pink Monkey

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : chips de banane

30 ml Sirop Pastèque Giffard
15 ml Fruit FOR Mix Banane Giffard
15 ml jus de citron vert
eau gazeuse

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre rempli de glace
5. Compléter d'eau gazeuse, décorer & servir



The Sunset

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

- Verre : tiki
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : zeste d'orange, framboises

10 ml Fruit FOR Mix Framboise Giffard
30 ml Sirop Pastèque Giffard
30 ml jus d'orange
10 ml jus de citron jaune
eau gazeuse

1. Remplir le verre de glace pilée
2. Verser les ingrédients dans l'ordre
3. Ne pas mélanger pour conserver les étages
4. Décorer & servir



Summer Milkshake

ABV: 0 - Niveau de difficulté: ****

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

30 ml Sirop Pastèque Giffard
80 ml jus de fraise
2 boules glace vanille

1. Verser les ingrédients dans un blender
2. Remplir le blender avec un peu de glace pilée
3. Blender jusqu'à ce que la texture soit lisse
4. Verser dans un verre sans glace & servir



Hot N Cold

ABV: 0 - Niveau de difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : brin de menthe

30 ml Sirop Pastèque Giffard
5 ml Sirop Piment Giffard
3 morceaux gingembre frais
10 feuilles de menthe
80 ml lait de coco
15 ml jus de combava

1. Ecraser le gingembre avec le jus de combava dans un shaker, ajouter les feuilles de menthe
2. Verser les autres ingrédients dans le shaker
3. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
4. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec.
5. Filtrer dans un verre sans glace
6. Décorer & servir



Mangue Pastèque

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

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

30 ml Sirop Pastèque Giffard
10 ml jus de citron vert
150 ml jus de mangue

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



Pomme d'Amour

ABV: 0 - Niveau de difficulté: *

- Verre : à vin
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : bâton de cannelle

30 ml Sirop Pastèque Giffard
10 ml Sirop Vanille Giffard
50 ml jus de pomme
15 ml jus de citron vert
Remplir d'eau gazeuse

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

