

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP SAVEUR NOISETTE

Noisette

La noisette est un petit fruit sec issue de l'arbuste *Corylus avellana* pouvant atteindre 2 à 5 mètres de hauteur. Sa production mondiale est dominée par la Turquie. L'Italie est également réputée pour sa production qualitative. La noisette est consommée telle quelle ou grillée et est très appréciée en pâtisserie pour ses notes noix, amande et biscuitées.

Le Sirop saveur Noisette Giffard permet d'apporter la noisette dans vos boissons: boissons chaudes et cocktails.

Sensoriel:

- Apparence: brun tendre pâle, reflets dorés, transparent.
- Nez: noisette gourmande mais fraîche et note torréfiée en fond.
- Goût: attaque de noisette pralinée très intense, longueur gourmande et riche (pâtissière) avec beaucoup de fraîcheur.

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 : 62,2 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 803 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 - 3180293501488



Frappé Noisette

ABV: 0 - Difficulté: ***

- Verre : highball
- Méthode : shake
- Glace : cubes
- Décoration : -

30 ml Sirop Saveur Noisette Giffard

30 ml espresso

120 ml lait

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre highball rempli de glace
5. Servir



Latte Noisette Caramel Salé

ABV: 0 - Difficulté: **

- Verre : mug
- Méthode : au verre
- Glace : -
- Décoration : -

10 ml Sirop Saveur Caramel Salé Giffard

10 ml Sirop Saveur Noisette Giffard

30 ml espresso

120 ml lait

1. Verser le café et le sirop dans un mug
2. Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
3. Verser sur le café
4. Servir



Gourmandise

ABV: moyen - Difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : -

20 ml Vodka

30 ml Sirop Saveur Noisette Giffard

20 ml Liqueur de Café

20 ml lait

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 sec
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Servir



Razelnut Nojito

ABV: 0 - Difficulté: **

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe, sucre glace

15 ml Fruit FOR Mix Framboise Giffard

15 ml Sirop Saveur Noisette Giffard

15 ml jus de citron vert

10 feuilles de menthe

compléter d' eau gazeuse

1. Claquer les feuilles de menthe entre les mains et les déposer dans le verre
2. Remplir la moitié du verre de glace pilée
3. Verser les ingrédients sauf l'eau gazeuse
4. Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
5. Remplir le verre de glace pilée complètement
6. Compléter d'eau gazeuse
7. Décorer & servir



White chocolate colada

ABV: 0 - Difficulté: ****

- Verre : hurricane
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : quartier d'ananas, sauce chocolat blanc, safran

30 ml Sauce Chocolat Blanc Giffard

10 ml Sirop Noix de Coco Giffard

10 ml Sirop Saveur Noisette Giffard

100 ml jus d'ananas

50 ml lait

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



Cocktail créé par Sherine John, Passion F&B, Dubai.