

DEPUIS 1885  
**GIFFARD**  
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

# SIROP GINGEMBRE

## Gingembre

Le gingembre fait partie de la même famille que le curcuma, la cardamome et le galanga; il est originaire de l'Asie du Sud-Est et a probablement été domestiqué en premier par les peuples austronésiens. C'est une des premières épices à avoir été exportées d'Asie, arrivant en Europe avec le commerce des épices.

La saveur du gingembre se caractérise par une combinaison unique de notes chaudes, de citron/agrumes, et de notes terreuses. Le gingembre est puissant et se marie bien avec d'autres saveurs comme la mûre, le miel, le curcuma, le citron, la cannelle, et le fenouil.

L'intérêt grandissant pour le gingembre dans les boissons s'est fait par le thé en hiver, et les Ginger beer/Ginger Ale en été. Le Sirop de Gingembre Giffard permet d'apporter la note épicée caractéristique et la puissance du gingembre à toutes vos créations.

## Sensoriel:

- Apparence : jaune crème pâle, légèrement trouble.
- Nez : racine de gingembre fraîche, piquante et citronnée avec des notes végétales et de citronnelle en fond.
- Goût : gingembre frais, très piquant et bien intense, citronné mais sans acidité agressive. Note verte qui apporte de la fraîcheur et équilibre la chaleur épicée.

## 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 : 57,8 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 734 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 - 3180290024843



### A Horse with no name

ABV: corsé - Difficulté: \*\*

- Verre : rocks
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe, noix de coco râpée

### Crimson Clover

ABV: 0 - Difficulté: \*\*\*

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : –
- Décoration : framboise, feuille de menthe

### Fresh Pepper

ABV: moyen - Difficulté: \*\*\*

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : –
- Décoration : fraise, poivre moulu, noix de coco râpée

### Thé Vert Glacé Gingembre

ABV: 0 - Difficulté: \*

- Verre : mason jar
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : –

**35 ml Whiskey irlandais**  
**15 ml Liqueur Noix de Coco Giffard**  
**1 bsp Sirop Gingembre Giffard**  
**10 feuilles de menthe**  
**2 traits bitters chocolat**

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
  4. Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
  5. Remplir le verre de glace pilée complètement
  6. Décorer & servir
- Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, experte boissons Giffard.

**40 ml Spiritueux botanique sans alcool (Seedlip 108)**  
**15 ml Fruit FOR Mix Framboise Giffard**  
**5 ml Sirop Gingembre Giffard**  
**15 ml jus de citron vert compléter de tonic à la fleur de sureau**

1. Verser les ingrédients dans un shaker sauf le tonic
  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. Compléter de tonic à la fleur de sureau
  6. Décorer & servir
- Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, experte boissons Giffard.

**50 ml Liqueur de Rhubarbe Giffard**  
**15 ml Sirop Gingembre Giffard**  
**2 feuilles de basilic**  
**3 fraises fraîches**

1. Écraser les fraises et les feuilles de basilic dans le shaker à l'aide d'un pilon
  2. Verser les ingrédients dans le shaker
  3. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
  4. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
  5. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
  6. Décorer & servir
- Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

**20 ml Base Concentrée Thé Vert Giffard**  
**10 ml Sirop Gingembre Giffard remplir d' eau**

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



THE ART OF FLAVOUR