

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP SAVEUR CARAMEL

Caramel

Issu de la cuisson du sucre, les origines de la fabrication du caramel sont incertaines. Il n'en reste pas moins une saveur, ou une gourmandise, connue et déclinée sous de nombreuses formes et associations.

Le Sirop Saveur Caramel Giffard vous permettra de profiter de la gourmandise d'un bon caramel dans vos boissons. Boissons chaudes bien sur, mais pourquoi ne pas aussi l'essayer en cocktail?

Sensoriel:

- Couleur: Ambre reflets or, transparent.
- Nez: caramel gourmand et chaud, légère acidité de la note cuite (donne l'eau à la bouche), riche et entêtant.
- Goût: caramel intense et pur (sucre cuit), longueur nappante avec une note noisettée légèrement grillée en fin de bouche.

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 : 63,1 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 785 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 - 3180293500269



Espresso Caramel

ABV: 0 - Difficulté: *

- Verre : tasse
- Méthode : au verre
- Glace : –
- Décoration : crème fouettée

10 ml Sirop Saveur Caramel Giffard
5 ml Sirop Saveur Amaretto Giffard
30 ml espresso

1. Verser les ingrédients dans une tasse
2. Mélanger brièvement
3. Décorer & servir

Latte Coco & caramel

ABV: 0 - Difficulté: **

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

20 ml Sirop Saveur Caramel Giffard
15 ml Sirop Noix de coco Giffard
120 ml lait
30 ml espresso

1. Verser les sirops dans un mug
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

Tequila Curaçao

ABV: moyen – Difficulté: ***

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

30 ml Tequila
30 ml Curaçao Triple Sec Giffard
20 ml Sirop Saveur Caramel Giffard
40 ml jus d'ananas
60 ml jus de passion

1. Verser les ingrédients dans un shaker
 2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
 3. Agiter pendant 7 à 10 sec
 4. Filtrer dans un verre rempli de glace
 5. Servir
- Cocktail créé par Vladislav Davidenko, Show Bartending, Berlin.

