

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Les Sirops Giffard: concentrés, parfumés, gourmands

SIROP SAVEUR CARAMEL SALÉ

Caramel Salé

Vous aimez le caramel? Vous allez adorer le caramel salé.

Le sel est un exhausteur de goût et contribue à donner l'eau à la bouche. Le caramel salé est aussi une spécialité dans certaines régions comme le caramel au beurre salé en Bretagne.

Le sirop Giffard saveur Caramel Salé est très généreux avec des notes de biscuits et de noisette et contribue à apporter gourmandise et sophistication à vos boissons.

Sensoriel:

- Apparence : ambre doré, transparent.
- Nez : caramel intense avec une pointe de sel attrayante (apporte une légère acidité qui donne l'eau à la bouche), note de biscuit sec très gourmand.
- Goût : équilibre parfait entre la douceur gourmande du caramel et de la pincée de sel. Très gourmand, pâtissier et presque beurré (biscuit cheesecake) avec une touche noisettée 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 : 63,4 °

Sans gluten : Oui

Teneur en sucres totaux : 777 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 - 3180290080634



Latte Noisette Caramel Salé

ABV: 0 - Difficulté: **

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

Macchiato Caramel Salé

ABV: 0 - Difficulté: **

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

Pomme Mimosa au Caramel Salé

ABV: faible - Difficulté: *

- Verre : flute
- Méthode : au verre
- Glace : –
- Décoration : givrage Sauce Caramel Giffard

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



15 ml Sirop Saveur Caramel Salé

30 ml espresso

60 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



10 ml Sirop Caramel Salé Giffard

40 ml jus de pomme

Vin pétillant

1. Verser les ingrédients
2. Servir



Shake Banane Caramel Salé

ABV: 0 - Difficulté: **

- Verre : Sunday glass
- Méthode : blender
- Glace : –
- Décoration : –

30 ml Fruit FOR Mix Banane Giffard

20 ml Sirop Saveur Caramel Salé Giffard

1 boule de glace à la vanille

200 ml lait

1. Verser les ingrédients dans un blender
2. Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
3. Verser dans un verre sans glace
4. Décorer & servir



Old Fashioned Caramel Salé

ABV: élevé - Difficulté: *

- Verre : rocks
- Méthode : au verre à mélange
- Glace : cubes
- Décoration : zest d'orange

15 ml Sirop Saveur Caramel Salé Giffard

60 ml Rhum de Jamaïque

2 traits bitter aromatique

1. Verser les ingrédients dans un verre à mélange et le remplir aux 2/3 de glaçons
2. Mélanger à la cuillère pendant 15 à 20 sec
3. Filtrer dans un verre rempli de glace
4. Décorer & servir



Espresso Martini Caramel Salé

ABV: faible - Difficulté: **

- Verre : coupe
- Méthode : au shaker
- Glace : –
- Décoration : grains de café

20 ml Sirop Saveur Caramel Salé Giffard

30 ml Vodka

20 ml Liqueur Café Giffard

50 ml Espresso

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 à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer et servir



THE ART OF FLAVOUR