

GIFFARD EGG WHITE

Sirop au sucre de canne et au blanc d'oeuf.

- Il s'agit d'une solution innovante pour réaliser des cocktails dont la recette contient du blanc d'oeuf (type Sour) en apportant goût, texture et mousse, de façon rapide, simple et en toute sécurité alimentaire.
- Utiliser la technique du Dry Shake : Mettre tous les ingrédients dans le shaker. Shaker vigoureusement. Rajouter des glaçons pour rafraichir, shaker une nouvelle fois pendant quelques secondes. Filtrer et servir dans un verre préalablement refroidi.

- ✓ Sans lactose
- ✓ Sans gluten
- ✓ DLUO de 3 ans

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

En cocktails de type : Amaretto sour, Whisky sour, Pisco sour.



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.

Martini Fleur de Sureau

1 cl Sirop Egg White
0,5 cl Sirop Fleur de Sureau
6 cl Jus de pomme

Méthode : Verser les ingrédients dans un shaker avec des glaçons. Shaker vigoureusement.

Voyage Calme

1 cl Sirop Egg White
1,5 cl Sirop Fruit de la Passion
3 cl Jus de citron

Méthode : Verser les ingrédients dans un blender avec de la glace pilée. Verser dans une flûte.



70 cl: 3 18029 006279 1