

Fruit FOR Mix

DEPUIS
1885
GIFFARD

QUALITÉ
CREATIVITÉ
ATTRACTIVITÉ
RENTABILITÉ

La gamme **Fruit FOR Mix** de Giffard apporte Fruit, Goût, Texture et Couleur pour une dégustation savoureuse et un visuel lumineux.

BANANE

Utilisations:

- Twistez vos cocktails classiques avec ou sans alcool
- Apportez de la texture et augmentez la teneur en fruit dans les smoothies, limonades, thés glacés, ...
- Explorez les boissons ludiques: milkshakes, granités, ...
- Personnalisez votre offre en créant de nouvelles boissons!

Sensoriel:

- Apparence: jaune champagne velouté. pur 1+5
- Nez: banane fraîche, pas trop mûre. Parfum doux et légèrement caramélisé.
- Bouche: attaque caramélisée de la banane à dessert, sucrée mais pas trop. Texture fondante, légèrement amidonnée en fin de bouche (chair ferme de banane, phloèmes) qui persiste sur le palais.

Description:

Halal : Oui

Sans Lactose : Oui

Brix : 62°

Sans Gluten : Oui

Teneur en sucres totaux: 79,4%

Vegan : Oui

Teneur en Fruit : 64%

Conservateur : Oui

Pratique:

- Bouteille 1L
- Possibilité d'utilisation avec une pompe de 15 mL
- A conserver dans un endroit propre, sec et frais (max 25°C):
 - o Conservation avant ouverture: 24 mois
 - o Conservation après ouverture: 4 semaines
- Date de production et date limite de conservation inscrite sur le pack.



3180290095119



MOJITO BANANE

ABV: moyen

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe
- **25 ml Fruit FOR Mix**
- **15 ml jus de citron vert**
- **10 feuilles de menthe**
- **50 ml rhum blanc**
- **Top 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



MOJITO BANANE sans alcool

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe
- **20 ml Fruit FOR Mix**
- **15 ml jus de citron vert**
- **10 feuilles de menthe**
- **25 ml sirop rhum Giffard**
- **Top eau gazeuse**



MILKSHAKE BANANE

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : crème fouettée, **Giffard Sauce Chocolat Noir**
- **40 ml Fruit FOR Mix Banane**
- **2 boules glace vanilla**
- **100 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

SMOOTHIE BANIWI

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : brin de menthe
- **35 ml Fruit FOR Mix Banane**
- **60 ml jus de pomme**
- **2 kiwis**

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

