

Fruit FOR Mix

QUALITÉ
CREATIVITÉ
ATTRACTIVITÉ
RENTABILITÉ

DEPUIS
1885
GIFFARD

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

FRAISE

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: rouge alizarine profond. pur 1+5
- Nez: fraise fraîche écrasée, gourmande et parfumée.
- Bouche: attaque juteuse typique des fraises de dégustation. Belle longueur sucrée et acidulée, bien aromatique. Discrète note végétale en fin de bouche, renforcée en texture par la présence d'akènes.

Description:

Halal : Oui	Sans Lactose : Oui
Brix : 65°	Sans Gluten : Oui
Teneur en sucres totaux: 84,5%	Vegan : Oui
Teneur en Fruit : 56%	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.



3180290095126



MOJITO FRAISE

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 FRAISE 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**



LIMONADE GRANITE à la FRAISE

ABV: 0

- Verre : rocks
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : tranches de citron jaune, fraise
- **10 ml Fruit FOR Mix Fraise**
- **15 ml Sirop Base Lemonade Giffard**

1. Remplir la moitié du verre de glace pilée
2. Verser les ingrédients
3. Remuer afin d'incorporer tous les ingrédients
4. Remplir le verre de glace pilée complètement
5. Décorer & servir

SUMMER BLUSH SMOOTHIE

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : fraise
- **35 ml Fruit FOR Mix Fraise**
- **60 ml jus de raisin**
- **½ pamplemousse rose**

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

