

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.

FRAMBOISE

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 magenta brillant. 
- Nez: framboise-dessert, miellée, caramélisée, envoûtante.
- Bouche: bel équilibre entre la note biscuit (Paille d'Or) et la subtile acidité de la framboise fraîchement cueillie. Texture veloutée qui persiste avec une note florale (miel) en fin de bouche.

Description:

Halal : Oui	Sans Lactose : Oui
Brix : 60°	Sans Gluten : Oui
Teneur en sucres totaux: 76,0%	Vegan : Oui
Teneur en Fruit : 57%	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.



3180290095133



MOJITO FRAMBOISE

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 FRAMBOISE 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**

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



MILKSHAKE FRAMBOISE

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : crème fouettée, **Sauce Chocolat Blanc Giffard**, framboises, cannelle

- **40 ml Fruit FOR Mix Framboise**
- **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



JORDAN BAKER

ABV: medium

- Verre : flute
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : brin de menthe

- **15 ml Fruit FOR Mix Framboise**
- **25 ml gin**
- **10 feuilles de menthe**
- **Top champagne brut**

1. Verser les ingrédients dans le shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
3. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Compléter avec le Champagne brut
6. Décorer & servir

