

Fruit FOR Mix

QUALITÉ
CREATIVITÉ
ATTRACTIVITÉ
RENTABILITÉ

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

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

MYRTILLE

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: pourpre intense et profond
- Nez: fruité et vif de la myrtille, intense et entêtant, avec une touche fraîche et végétale.
- Bouche: typique de la myrtille mûre, rond et fruité, légèrement acidulé, et équilibré par une note verte et rafraîchissante de fougère et de sous-bois. Finale acidulée persistante, gourmande et qui donne l'eau à la bouche.



Description:

Halal : En cours

Sans Lactose : Oui

Brix : 63°

Sans Gluten : Oui

Teneur en sucres totaux: 813 g/L

Vegan : Oui

Teneur en Fruit : 51 %

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.



3180290097946



BREAKFAST ICED LATTE

ABV: 0 – difficulté: ****

- Verre : mason jar
- Méthode : au shaker & à étages
- Glace : pilée
- Décoration : Frootloops

25 ml Fruit FOR Mix Myrtille Giffard
30 ml espresso
120 ml lait de coco
(10 ml Sirop Chocolat Blanc Giffard)

1. Remplir le verre au tiers de glace pilée
2. Verser le Fruit FOR Mix
3. Remettre un tiers de glace pilée
4. Verser doucement la moitié du lait de coco de façon à créer un étage
5. Ajouter le dernier tiers de glace pilée
6. Verser le café et l'autre moitié du lait de coco dans un shaker
7. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
8. Agiter pendant 7 à 10 sec.
9. Filtrer lentement dans le verre de façon à créer le dernier étage
10. Décorer & servir

MOJITO MYRTILLE

ABV: medium – difficulté: **

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe

25 ml Fruit FOR Mix Myrtille Giffard
15 ml jus de citron vert
10 feuilles de menthe
50 ml rhum léger
Eau pétillante



BLUE BETTY

ABV: medium – difficulté: ****

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : pilée
- Décoration : tranche d'ananas, tranche d'orange, bâton de cannelle, brin de menthe, myrtilles

1 pincée poivre noir
40 ml sherry (xérès) fino
30ml liqueur Ginger of the Indies Giffard
20 ml Fruit FOR Mix Myrtille Giffard

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter pendant 7 à 10 sec.
4. Filtrer dans un verre rempli de glace pilée
5. Décorer & servir



MOJITO N/A MYRTILLE

ABV: 0 – difficulté: **

- Verre : highball
- Méthode : au verre
- Glace : pilée
- Décoration : brin de menthe

20ml Fruit FOR Mix Myrtille Giffard
10 ml Sirop saveur Rhum Giffard
15 ml jus de citron vert
10 feuilles de menthe
Remplir d'eau pétillante



PURPLE SQUIRE

ABV: medium – difficulté: ***

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : zeste d'orange

45 ml cognac VS
15 ml liqueur Curaçao Triple Sec Giffard
15 ml Fruit FOR Mix Myrtille Giffard
15 ml jus de citron jaune

1. Verser les ingrédients dans un shaker
2. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons
3. Agiter pendant 7 à 10 sec.
4. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
5. Décorer & servir

MILKSHAKE MYRTILLE

ABV: 0 – difficulté: ****

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : crème fouettée, sauce chocolat blanc, myrtilles

25 ml Fruit FOR Mix Myrtille Giffard
2 boules glace vanille
100 ml lait
Nappage Sauce Chocolat Blanc Giffard

1. Verser les ingrédients dans un blender et activer jusqu'à ce que la texture soit lisse
2. Verser et décorer de sauce
3. Servir



1. Claquer les feuilles de menthe entre les mains, 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