

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.

NOIX de COCO

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: blanc laiteux, avec des copeaux de noix de coco râpée.
- Nez: crème de coco gourmande, notes fraîches et lactées de chair de noix de coco jeune.
- Bouche: noix de coco crémeuse, riche et nappante, pas extrêmement sucrée mais avec une note très gourmande de confiserie en attaque, qui précède la fraîcheur de la saveur de chair de noix de coco. La finale longue est lactée et s'assèche progressivement pour finir sur une note plaisante de noix de coco toastée.

pur

1+5

Description:

Halal : En cours

Sans Lactose : Non

Brix : 66°

Sans Gluten : Oui

Teneur en sucres totaux: 840 g/L

Vegan : Non

Teneur en Fruit : 40 %

Conservateur : Oui

Pratique:

- Bouteille 1L, compatible 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.



1L - 3180290097939

HELLO SUNSHINE SMOOTHIE

ABV: 0 – difficulté: ****

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : rondelle d'orange, noix de coco râpée



1 banane
35ml Fruit FOR Mix Noix de Coco
75 ml jus d'orange

1. Verser les ingrédients dans un blender, le remplir avec un peu de glace pilée et activer jusqu'à ce que la texture soit lisse
2. Verser dans un verre sans glace
3. Décorer & servir

PIÑA COLADA

ABV: medium – difficulté: ****

- Verre : hurricane
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : tranche d'ananas, feuilles d'ananas



60 ml rhum léger
25 ml Fruit FOR Mix Noix de Coco
90 ml jus d'ananas
15 ml jus de citron vert

1. Verser les ingrédients dans un blender
2. Remplir le blender avec un peu de glace pilée et activer jusqu'à ce que la texture soit lisse
3. Verser dans un verre sans glace
4. Décorer & servir

COCONUT MOJITO

ABV: medium – difficulté: **

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

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



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

RAILAY BAY

ABV: 0 – difficulté: ****

- Verre : tiki
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : bâton de citronnelle, rondelle de citron vert déshydratée, brin de menthe

50 ml Base Concentrée Thé Vert Giffard
30ml Fruit FOR Mix Noix de Coco Giffard
15 ml Sirop Citronnelle Giffard
100 ml eau de coco

1. Verser les ingrédients dans un blender, le remplir avec un peu de glace pilée et activer jusqu'à ce que la texture soit lisse
2. Verser dans un verre sans glace
3. Décorer & servir



'ULA 'ULA WELA

ABV: medium – difficulté: ***

- Verre : à dégustation
- Méthode : au shaker
- Glace : pilée
- Décoration : feuilles d'ananas, chips de banane, poudre de piment

35 ml rhum vieilli
15 ml liqueur Piment d'Espelette Giffard
20 ml liqueur Banane du Brésil Giffard
10 ml Fruit FOR Mix Noix de Coco Giffard
10 ml jus de citron vert
10 ml jus d'orange pressée
2 traits bitters aromatiques
2 traits bitters chocolat

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
5. Décorer & servir

PIÑA COLADA ROYAL

ABV: medium+ – difficulté: ***

- Verre : à vin
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : feuilles d'ananas

20 ml rhum léger
10 ml rhum agricole vieilli
20 ml Fruit FOR Mix Noix de Coco Giffard
15 ml liqueur Ananas des Caraïbes Giffard
75 ml champagne

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