

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.

FRUIT de la PASSION

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 safran brillant. pure 1+5
- Nez: fruit de la passion immédiatement identifiable, parfum acidulé et musqué.
- Bouche: attaque acide typique du fruit de la passion, fraîcheur du jus, pulpe gourmande et tonique. Longueur acidulée et légèrement astringente (notes des graines) en fin de bouche.

Description:

Halal : Oui	Sans Lactose : Oui
Brix : 65°	Sans Gluten : Oui
Teneur en sucres totaux: 85%	Vegan : Oui
Teneur en Fruit : 54%	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.



3180290095140



MOJITO PASSION

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 PASSION 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 PASSION

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : crème fouettée, **Sauce Caramel Giffard**, ¼ fruit de la passion

- **40 ml Fruit FOR Mix Passion**
- **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

A MIDSUMMER NIGHT DREAM

ABV: 0

- Verre : à cocktail
- Méthode : au shaker
- Glace : -
- Décoration : physalis

- **30 ml Fruit FOR Mix Passion**
- **25 ml Sirop Base Lemonade Giffard**
- **30 ml jus d'ananas**
- **5 ml Sirop de Miel Giffard**
- **3 tranches gingembre frais**

1. Ecraser les tranches de gingembre au fond du shaker
2. Verser les ingrédients dans le shaker
3. Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
4. Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
5. Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
6. Décorer & servir

