

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.

PECHE

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 orpiment. pur 1+5
- Nez: pêche fraîche et juteuse, légèrement florale.
- Bouche: attaque désaltérante (jus de la pêche), très légère acidité. Belle longueur aromatique et texture onctueuse. Fin de bouche légèrement sur la peau (végétale) et le noyau (amande verte).

Description:

Halal : Oui Sans Lactose : Oui

Brix : 60° Sans Gluten : Oui

Teneur en sucres totaux: 75,4% Vegan : Oui

Teneur en Fruit : 55% 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.



3180290095164



MOJITO PECHE

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 PECHE 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**

GEORGIA ICED TEA

ABV: moyen

- Verre : highball
- Méthode : au shaker
- Glace : cubes
- Décoration : brin de basilic, rondelle de citron déshydratée
- **30 ml Fruit FOR Mix Pêche**
- **35 ml cognac VSOP**
- **15 ml Giffard Curaçao Triple Sec**
- **10 ml Giffard Base Concentrée Thé Noir**
- **70 ml eau**
- **10 ml jus de citron jaune**
- **4 feuilles de basilic**

1. Ecraser les feuilles de basilic 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 rempli de glace
6. Décorer & servir



EASTERN SUNSET MILKSHAKE

ABV: 0

- Verre : highball
- Méthode : au blender
- Glace : -
- Décoration : crème fouettée, bouquet de menthe, halva émietté
- **40 ml Fruit FOR Mix Pêche**
- **2 boules glace vanilla**
- **100 ml lait d'amande**
- **3 bsp halva pistache**
- **3 gouttes eau de fleur d'oranger**

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

PEACH ICED BLACK TEA

ABV: 0

- Verre : mason jar
- Méthode : au verre
- Glace : cubes
- Décoration : -
- **10 ml Fruit FOR Mix Pêche**
- **20 ml Giffard Base Concentrée Thé Noir**
- **200 ml eau**

1. Remplir le verre de glaçons
2. Verser les ingrédients
3. Mélanger délicatement et brièvement
4. Servir

