

Giffard fait monter la température avec sa nouvelle Liqueur Premium au Piment d'Espelette.



40% - 70 cl

Angers, FR. La Maison Giffard investit le segment des liqueurs “spicy” avec sa dernière nouveauté de la gamme Premium : La liqueur au Piment d'Espelette.

Faisant écho à deux tendances de fond du secteur de l'HORECA, la dimension piquante et la valorisation de l'artisanat/dimension “craft” – la liqueur au Piment d'Espelette représente l'aboutissement de la rencontre de deux savoir-faire français authentiques : le liquoriste et le producteur.

La culture du piment d'Espelette, aussi appelé “l'or rouge du Pays Basque », s'est développée dans un environnement naturel exceptionnel et protégé depuis le 17ème siècle. Cette localisation, proche de l'Océan Atlantique et entourée de collines, est caractérisée par un micro-climat (assimilé au climat subtropical) ce qui favorise la croissance et le développement harmonieux du fruit. Le Piment d'Espelette est la seule épice française avec une AOP.

La liqueur au Piment d'Espelette est fabriquée à partir d'infusion de piments d'Espelette AOP frais et entiers, associée à une touche de Rhum agricole de Martinique. Le liquide jaune paille brillant aux reflets cuivrés offre une sensation piquante intense tout en révélant des arômes subtils et complexes. Des notes rondes et chaudes se marient à des notes fruitées qui équilibrent la morsure de la capsaïcine.

Grâce à sa complexité et à ses notes variées, cette liqueur au Piment d'Espelette peut être utilisée comme ingrédient principal dans une recette ou être mélangée avec une large gamme de spiritueux. L'équilibre de la recette permet d'ajuster parfaitement l'intensité du piquant dans le cocktail final en fonction de la quantité de liqueur utilisée.

« Notre liqueur au Piment d'Espelette est l'ingrédient idéal pour apporter une dimension piquante dans un cocktail. Elle sublime chaque saveur de manière équilibrée tout en offrant des arômes complexes pour une expérience de dégustation sophistiquée » explique Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert.

A propos de Giffard

La société Giffard, entreprise familiale et indépendante créée à Angers en 1885 par Emile Giffard avec la Menthe-Pastille, produit Liqueurs, Crèmes de fruits et Sirops, conçus pour le bar à Cocktails et distribués en France et à l'international.

Contact presse : eloise.serra@giffard.com

GIFFARD

Chemin du Bocage – ZA La Violette – 49 240 Avrillé (Angers)

www.giffard.com

Cocktails Signature créés par Raphaëlle Chaize, Giffard Beverage Expert

Création : Scoville Highball

6 morceaux ananas frais
10 feuilles de coriandre
10 ml jus de citron vert frais
50 ml Liqueur au Piment d'Espelette
Compléter d'eau pétillante (≈ 50 ml)

Verre : highball

Glace : cube, pilée

Méthode : muddle, shake & fine strain

Garnish : feuilles d'ananas, morceaux d'ananas caramélisés et copeaux de piment

Twist n°1 : Spicy Tommy's Margarita

50 ml Tequila reposado
20 ml Liqueur au Piment d'Espelette
30 ml jus de citron vert frais
10 ml sirop agave Giffard

Verre: rocks

Glace: cube

Méthode: Shake & strain

Garnish : rondelle de citron vert déshydratée, givrage (rim) sel et piment

Twist N°2 : Spicy Basil Smash

12 feuilles de basilic
50 ml Gin
20 ml Liqueur au Piment d'Espelette
25 ml jus de citron frais
10 ml sirop sucre de canne Giffard

Verre: rocks

Glace: cube

Méthode : Muddle, shake & fine strain

Garnish : feuille de basilic