

Contact presse : eloise.serra@giffard.com

02 41 18 85 00

GIFFARD

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

www.giffard.com

16 juillet 2021

**SUITE AU LANCEMENT FIN 2020 DE SA NOUVELLE GAMME FRUIT FOR MIX, GIFFARD
RAJOUTE LES REFERENCES NOIX DE COCO ET MYRTILLE.**

Angers, FR. **FRUIT FOR MIX** est la gamme sans alcool de préparations à base de fruit de Giffard, aussi connues comme purée de fruit dans l'industrie de la Boisson. Elle comporte désormais les parfums Noix de coco et Myrtille en plus des précédents : banane, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue et pêche. Une forte teneur en fruit, des arômes et colorants naturels, des profils aromatiques inspirés de la nature, le développement de ces produits n'échappe pas au savoir-faire familial valeur de la famille Giffard.

La polyvalence des **FRUIT FOR MIX** permet de les utiliser de multiples manières comme de twister les cocktails classiques avec ou sans alcool ; d'apporter de la texture et d'augmenter la teneur en fruit dans les smoothies, limonades et thés glacés ; d'offrir un outil de création aux bartenders et baristas pour la création de nouvelles boissons et d'explorer les boissons ludiques comme les granités ou les milkshakes.

« Ces nouvelles références sont les premières de la série **FRUIT FOR MIX 2021** qui va venir agrandir notre gamme pour rapidement proposer un vaste choix offrant d'innombrables possibilités de créations à nos clients et toujours une dégustation savoureuse aux consommateurs » s'enthousiasme Romain Burgevin, directeur Marketing.

**LA GAMME FRUIT FOR MIX DE GIFFARD APPORTE
FRUIT, GOÛT, TEXTURE ET COULEUR POUR UNE
DÉGUSTATION SAVOUREUSE ET UN VISUEL LUMINEUX.**

###

A propos de Giffard :

La société Giffard, une entreprise indépendante et familiale depuis 135 ans, produit des liqueurs, des crèmes de fruits, des guignoles et des sirops distribués en France et à l'étranger. Le liquoriste Angevin fabrique ses produits de manière authentique dans le respect des traditions pour préserver leur qualité naturelle, tout en faisant de l'innovation et du respect de l'environnement ses valeurs fondamentales.

Inspirations cocktails élaborés par Raphaëlle Chaize, notre Experte Boisson Giffard.

Giffard FRUIT FOR MIX Myrtille est typique de la myrtille mûre, rond et fruité, légèrement acidulé. Son goût gourmand donne l'eau à la bouche et sera un outil formidable pour la création de cocktails, thé & café ou boissons comme des smoothies ou milkshakes.

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



Giffard FRUIT FOR MIX Noix de Coco apportera une note tropicale intense à n'importe quelle boisson. Son profil crémeux et nappant est un équilibre subtil entre une note très gourmande de confiserie en attaque avec la fraîcheur de la saveur de la chair de noix de coco ensuite.

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

