

DRINKS.

Giffard Sirop à la Lime 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7010621
Contenu	35cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	mélangé avec de l'eau ou comme ingrédient pour des cocktails
Dégustation	une combinaison réussie de limes aigres et de sucre.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	aromatisé avec du jus de lime concentré, sans conservateur
Ingrédients	Voir photo



Description

La société française Giffard a construit un empire considérable avec ses liqueurs et ses divers sirops, classiques et inhabituels. Tout a commencé avec la célèbre Menthe Pastille, créée vers la fin du 19ème siècle par Emile Giffard, qui était alors pharmacien à Angers. De nos jours, il y a 70 magasins qui vendent les bouteilles de Giffard, que ce soit dans les détaillants locaux, les bars, les restaurants, les épicerie fines et les cafés. Le sirop de lime est un sirop de sucre pur, sans agent conservateur, produit à partir de jus de lime concentré. L'industrie du cocktail utilise des citrons verts dans de nombreuses recettes, par ex. pour les cocktails Caipirinha, Mojito, Daiquiri, Cuba libre, Gimlet ou Cosmopolitan. Dans

les années 1990, l'enthousiasme pour les fruits verts de l'Amérique s'est répandu en Europe. En Amérique latine, en Arabie et en Asie du Sud-Est, la lime est également utilisée pour préparer une variété de plats. Le ceviche, (du poisson cru mariné dans du jus de citron vert) de spécialité péruvienne, se compose par exemple de lime. Ce sirop peut être utilisé dans de nombreuses créations de cocktails ou mélangé avec de l'eau minérale pour un rafraîchissement sans alcool.