





DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Cocktail-Rezept

ROUSSILLON BUBBLE

SCHWIERIGKEIT _____ 

JAHRESZEIT _____ *Sommer*

VERKOSTUNGSZEIT _____

Einführung

Eine Kreation von 9 berühmte Barmen, geführt von Fernando Castellon, für die „Giffard Creative Cocktail“ session am 26. Juni 2012.

Cocktailzubereitung

1/4

2/4

3/4

4/4

Zutaten

◆ ZUCKERWÜRFEL	1
◆ AROMATISCHE BITTER	3 TRAITS
◆ GIN	5 ML
◆ ABRICOT DU ROUSSILLON LIKÖR	10 ML
◆ SEKT	

Präsentationstipps

METHODE	durch das Glas
GLASWAREN	flûte
DEKORATION	zeste de citron jaune / zeste d'orange





Auch zu entdecken

Mittel

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Abricot du Roussillon Likör
Crème de violette - Veilchen Likör
Rohrzucker Sirup

Leicht

SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Abricot du Roussillon Likör
Giffard Ananas ohne Alkohol
Haselnuss Sirup

Korsika

APRICOT JULEP



SCHWIERIGKEIT



Hauptzutaten

Cognac
Abricot du Roussillon Likör

