

Rum

Natürlicher Rumextrakt aufgelöst in hochreinem Zuckersirup

- ☐ Farbe: kristallklar
- ☐ Nase: Rum-Savarin Note, sehr aromatisch
- ☐ Gaumen: liebliche Note des Rohrzuckers, leicht sauer



Cocktail Rezepte

Rum-Vanilla

- 1 cl Giffard Rum Sirup
- 1 cl Giffard Vanille Sirup
- 7 cl Sahne
- 1 Espresso

Füllen Sie die Zutaten in einen Mixer. Füllen Sie mit Crushed Eis auf und fertigen so ein Parfait an. Servieren Sie den Cocktail in einen Cocktailspitz und garnieren Sie mit drei Kaffeebohnen

Virgin Mojito

- 4 cl Giffard Rum Sirup
- 3 cl Giffard Mojito Sirup
- 10 cl Mineralwasser
- 1 Viertel Limette
- 2 Minzeblätter

Alle Zutaten bis auf Limette, Mineralwasser und Minze in einen Shaker mit viel Eis geben und kräftig durchschütteln, in das Gästeglas mit Eiswürfeln geben und mit Mineralwasser auffüllen. Das Limettenstück anpressen und hinzugeben, mit den Blättern dekorieren.

100 cl

Serviermöglichkeiten
 In Cocktails oder im Dessert

Milchreis

- 15 cl Giffard Rum Sirup
- 200 g Rundkornreis
- 1 L Milch
- 1 Vanilleschote

Zuerst hackt man die Vanilleschote. Dann bringt man die Milch mit der Vanille zum Kochen und gibt den Reis dazu. 25 - 30 Min. kochen und den Rum Sirup dazugeben

