



## Ein neues Gesicht für Giffard Sirupe

Giffard stellt das neue Flaschendesign für eigene Sirupe vor

***Wien, 21. Juli 2017 – Das französische Unternehmen Giffard, bekannt für seinen kreativen Entwicklergeist seit 1885, verleiht seinen Sirupen ein völlig neues Gesicht. Florale Illustrationen, die französischen Nationalfarben sowie die einmalige Giffard Signatur charakterisieren das neue Flaschendesign.***

Die französische Marke Giffard wird ihrem Ruf auch nach 132 Jahren gerecht. „Nach dem letzten Clou *Egg White* präsentiert der Hersteller nun das neue Flaschendesign für die 76 Sirup-Geschmacksrichtungen“, so Lisa Scheider, Junior Brand Managerin Kattus Vertriebs GmbH, über die Veränderungen der Kattus Vertriebsmarke Giffard.

Die hauseigenen Sirupe erstrahlen mit neuen floralen und botanischen Illustrationen, die den Gebrauch von echten Früchten und Aromen optimal widerspiegeln. Auf die Produktherkunft verweisen die französischen Nationalfarben, die sich auf dem Flaschenhals widerfinden. Erhalten bleibt die einmalige Giffard Signatur – als Zeichen der langen Tradition und der generationsübergreifenden Unternehmensführung der Marke.

„Über den Vertrieb von Kattus sind 29 unterschiedliche Sirup-Geschmacksrichtungen, jeweils in 1-Liter-Flaschen<sup>1</sup>, in C&C sowie ausgewählten Gastronomie-Fachhandel-Geschäften erhältlich. Die re-designten Flaschen führen wir aktuell in den Geschmacksrichtungen Holunder, Gurke, Zucker und Maracuja. Alle weiteren Geschmacksrichtungen werden in den neuen Designs bei Neubestellungen sukzessive vertrieben“, erklärt Lisa Scheider das aktuelle Giffard Portfolio von Kattus.

### **Aus Angers in die Welt**

Seit den Experimentiertagen des Apothekers und Unternehmers Emile Giffard, der 1885 die Wirkkräfte der Minze erforschte, hat die Marke stetig an Beliebtheit gewonnen. Zum Start dieser internationalen Erfolgsgeschichte zählt Menthe-Pastille, ein Likör, der sich in Bars und Likörläden auf der ganzen Welt heute noch großer Anerkennung erfreut. Gegenwärtig zählt das Unternehmen neben Menthe-Pastille wundervolle „Crèmes de Fruits“, Brandweine und Sirupe zum Sortiment. Für die Produktion der Sirupe und Liköre werden regionale Produkte verwendet. Die Giffard Produkte werden aus Fruchtsaftkonzentraten und sorgfältig

---

<sup>1</sup> mit Ausnahme von Egg White, welcher aktuell in einer 0,7 Liter Flasche verfügbar ist

ausgewählten Pflanzen- und Gewürzextrakten hergestellt. Das Obst und die Kräuter werden nach Frischegrad und Qualität ausgewählt. Die traditionelle Mazerationstechnik verleiht den Giffard-Produkten ihr typisches und einzigartiges Aroma. Alle Sirupe und Liköre werden pasteurisiert und haben eine Mindesthaltbarkeit von bis zu 3 Jahren (2 Jahre für Zitrusfruchtsirupe).

Der Anspruch an Qualität und Natürlichkeit erfordert eine stetige Verbesserung des Herstellungsprozesses. Das Giffard Forschungs- und Entwicklungslabor arbeitet das ganze Jahr über an der Produktoptimierung. Das Ergebnis der stetigen Entwicklungs- und Optimierungsarbeit sind innovative Aromen, die sich an den Marktanforderungen orientieren und stets vielfältige Anwendungsmöglichkeiten eröffnen. Besonders Barkeeper wissen das feine Aroma der Giffard Produkte beim Mixen von Cocktails zu schätzen. Giffard Sirupe pepen jeden Drink nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch auf. Ob Limonaden oder Mocktails – mit den zu 100% veganen Giffard Sirupen verleiht man jedem Drink die richtigen Geschmacks- und Farbakzente.

### **Drink-Empfehlungen**

#### **From Roussillon with Love**

Vorbereitung in einem Shaker. Service in einem Old Fashioned Glas.

Zutaten:

4cl Giffard Apricot Likör

2cl Giffard Egg White

2cl frischer Zitronensaft

6cl Sodawasser

Mit Orangenscheibe garnieren

#### **Émile's Fizz**

Vorbereitung in einem Shaker. Service in eine Flöte.

Zutaten:

4cl Menthe-Pastille

2cl Giffard Egg White

2cl frischer Zitronensaft

6cl Sodawasser

Mit Minze garnieren

#### **Blue Hawaian**

Vorbereitung in einem Shaker. Service über Eis in einem Tiki-Glas

Zutaten:

4cl weißen Rum

1cl Giffard Blue Curacao Likör

15ml Giffard Kokosnuss Likör

7cl Ananassaft

Mit Ananasscheibe garnieren

#### **Stinger**

Vorbereitung auf Eis in einer Flöte

Zutaten:

4cl Cognac

2cl Menthe-Pastille

Mit Minze garnieren

## **Alkoholfreie Drinks**

### **Punchy Pfirsich**

Auf Eis in einem Maurerglas servieren.

Zutaten:

1,5cl Giffard Aprikosensirup

1,5cl Giffard Pfirsichsirup

2cl frischer Limettensaft

Mit Sodawasser auffüllen und mit Orangenscheibe und Minze garnieren.

### **Rotlicht**

Mit Eis in einem Tumbler servieren.

Zutaten:

1,5cl Giffard Litschisirup

1,5cl Giffard Cranberrysirup

2cl frischer Limettensaft

3 Viertel Orange

Mit Sodawasser auffüllen und nach Wunsch garnieren.

### **Sparkle Berry**

Mit Eis in einem Tumbler servieren.

Zutaten:

2cl Giffard Maracujasirup

1,5cl Giffard Erdbeersirup

2cl frischer Zitronensaft

Mit Sodawasser auffüllen

## **Giffard**

Emile Giffard, Apotheker aus Angers im Nordwesten Frankreichs, entdeckte bereits 1885 mithilfe der Pfefferminze und ihrer heilenden Wirkung seine Experimentierfreude mit Kräutern und Leidenschaft für Liköre und Sirupe. Was mit einem Experiment anfang, endete in der Auflösung der eigenen Apotheke und Gründung der bis heute bestehenden und in vierter Generation familiengeführten Brennerei in Angers, die weit über die Grenzen Frankreichs hinaus für hervorragende Liköre und Sirup-Spezialitäten bekannt ist. Der weltbekannte Klassiker im breiten Sortiment des Hauses Giffard ist ein Minzlikör namens Menthe Pastille – ein frischer Likör aus ätherischen Ölen der Pfefferminze, der sich immer noch großer Beliebtheit erfreut. Allen Produkten ist die Mazeration der Aromastoffe verwendeter Früchte und Kräuter gemein. Dieses Herstellungsverfahren gilt einerseits als besonders schonend aber auch langwierig, denn die Gewinnung der Grundmasse für weitere Verarbeitungsverfahren kann je nach Rohstoff bis zu 3 Monate dauern.

## **Kattus Vertriebs GmbH**

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, wird von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit knapp 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 12 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 25 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Blue Gin, Trojka, Amaro Montenegro und Finlandia Vodka.

*Mehr Informationen sind zu finden auf [www.kattus.at](http://www.kattus.at)*

*Die Kattus Vertriebs GmbH unterstützt den verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ab 18 Jahren.*

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria

Azra Ibrahimovic | Thomas Thaler

T: +43 1 524 43 00 – 23 | 22

E: [azra.ibrahimovic@grayling.com](mailto:azra.ibrahimovic@grayling.com) | [thomas.thaler@grayling.com](mailto:thomas.thaler@grayling.com)