

DRINKS.

Giffard Caramel Sirup 35cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701066
Flascheninhalt	35cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Nantes, Pays de la Loire
Abfüller	Giffard
Marke	Giffard
Typ	Sirup
Anwendung	mit Wasser, Limonade oder Milch gemischt, als Zutat für Cocktails, gerne auch zur Verfeinerung von Kaffeegetränken und Desserts
Degustationsnotiz	süß-cremiger Geschmack nach geschmolzenem Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Sirup
Details	mit Karamellextrakten aromatisiert, ohne Konservierungsstoffe
Zutaten	Siehe Bild



Beschreibung

Mit ihren vielfältigen, klassischen wie ausgefallenen Likören und Sirupen hat sich die französische Firma Giffard ein beachtliches Imperium aufgebaut. Angefangen hat alles mit dem berühmten Menthe-Pastille Ende des 19. Jahrhunderts; heutzutage gibt es in 70 Ländern lokale Fachhändler, welche die Bars, Restaurants, Feinkostläden und Coffeeshops vor Ort bedienen.

Der bräunliche Karamell Sirup ist ein reiner Zuckersirup ohne Konservierungsstoffe, der mit den

Extrakten des geschmolzenen und gerösteten Zuckerprodukts aromatisiert wurde. Karamell entsteht dann, wenn Kristallzucker (Saccharose) oder andere Zuckerarten auf über 143°C erhitzt, zum gewünschten Bräunungsgrad gebracht und anschliessend zur gewünschten Konsistenz verarbeitet werden. Dieser Sirup wirkt sowohl aromatisierend als auch färbend und kann in vielerlei Cocktail-Kreationen eingesetzt oder zusammen mit Mineralwasser bzw. Limonade zu einer nicht-alkoholischen Erfrischung gemischt werden. Seine wahre Bestimmung liegt allerdings in der Verfeinerung verschiedenster Kaffeegetränke, z.B. im Espresso oder Latte Macchiato. In Milchshakes und diversen Desserts findet der Karamell Sirup ebenfalls Verwendung.