DRINKS.

# Giffard Crème Brûlée Sirup 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 800921 |
| Flascheninhalt | 100cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Nantes, Pays de la Loire |
| Abfüller | Giffard |
| Marke | Giffard |
| Typ | Sirup |
| Anwendung | Zum Aromatisieren von Cocktails, Speisen, Gebäck und vielem mehr. |
| Degustationsnotiz | Sehr milchige Noten, die sich dann mit Aromen von Karamell und braunem Zucker vermählen. |
| Verkehrsbezeichnung | Sirup |
| Details | Ohne Konservierungsstoffe und mit natürlichen Zutaten aromatisiert. |
| 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.
Dieser Sirup mit Crème Brûlée-Aroma kam 2018 ganz frisch heraus. Die Crème Brûlée ist eine französische Dessert-Spezialität aus Eigelb, Sahne und Zucker, die mit Vanille, Zimt, Zitrusschalen,

Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert wird. Der kennzeichnende Geschmack dieses Sirups nach Milch, Vanille und gebranntem Zucker wertet Dessert-Drinks, heisse wie kalte Kaffeegetränke sowie Cocktail-Kreationen auf.