

DRINKS.

Giffard Crème de Cacao Brown Classic Kakao-Cremelikör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | GCKB0700 |
| Alkoholgehalt | 25% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Pays de la Loire |
| Abfüller | GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France |
| Marke | Giffard |
| Typ | Kakao-Cremelikör |
| Anwendung | als Aperitif mit Rotwein oder Schaumwein gemischt oder in diversen Cocktails, gerne auch zum Verfeinern von Desserts wie Vanille-Eis oder Kuchen |
| Degustationsnotiz | starkes Kakaoaroma mit Vanille und Schokoladennoten. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | hergestellt durch die Mazeration von gemahlenden und gerösteten Kakaobohnen |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

In der französischen Giffard-Destillerie, die 1885 von einem Apotheker namens Emile Giffard gegründet wurde und bis heute in Familienhand verbleibt, sorgen verschiedene Produktserien von Likören und Sirupen für jede Menge Abwechslung. Der Kakaolikör der "Classic"-Reihe von Giffard lässt sich zur Verfeinerung von Desserts und Süßspeisen heranziehen, aber auch als Bestandteil von Cocktails oder als Aperitif (mit Sekt, Champagner, Rotwein oder Roséwein im Verhältnis 1:5 gemischt) servieren. Das authentische Aroma erhält die braune Crème de Cacao-Version durch die Mazeration von gemahlenden und gerösteten Kakaobohnen.