

# DRINKS.

## Giffard Melone Classic 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | GCMG0700  |
| Alkoholgehalt       | 20%   |
| Flascheninhalt      | 70cl  |
| Herkunftsland       | Frankreich  |
| Region              | Pays de la Loire  |
| Abfüller            | GIFFARD - Avenue de la<br>Violette 49241 Avrillé Cedex<br>France  |
| Marke               | Giffard   |
| Typ                 | Melonenlikör  |
| Anwendung           | als Aperitif mit trockenem<br>Rotwein oder Schaumwein (im<br>Verhältnis 1:4) gemischt, in<br>diversen Cocktails (z.B.<br>Japanese Slipper, Sex on the<br>Beach) oder zur Verfeinerung<br>von Desserts |
| Degustationsnotiz   | fruchtig-frischer Duft nach<br>Melone. Leicht säuerlicher<br>Geschmack.   |
| Verkehrsbezeichnung | Likör   |
| Details             | hergestellt durch die<br>Mazeration vollreifer<br>Honigmelonen und die Zugabe<br>natürlicher Fruchtessenzen der<br>Melone, mit Farbstoff versehen   |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach<br>Art. 16 Abs. 4 der<br>VERORDNUNG (EU) Nr.  |



1169/2011 nicht erforderlich.

---

|              |  |
|--------------|--|
| Zusatzstoffe | Tartrazin E102, Brillantblau FCF<br>E133 |
|--------------|--|

## **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 für jede Menge Abwechslung. Die berühmten "Premium"-Liköre, die "Crème de Fruits"-Produkte sowie die "Modern"-Liköre umfassen fruchtige, blumige und/oder würzige Geschmacksrichtungen, die durch die Mazeration und Destillation verschiedenster Pflanzen und Obstsorten entstehen. Sie können für das Mixen von Cocktails, aber auch für die pure Verkostung auf Eis verwendet werden. Ebenso verhält es sich mit den zahlreichen "Classic"-Likören, die von Frankreich aus in die ganze Welt versandt werden. Die Melone-Version verdankt ihren Geschmack den Honigmelonen, die infolge der Essenzgewinnung und Mazeration ihre süßen, fruchtigen und frischen Aromen an den Grundalkohol abgeben.