

DRINKS.

Giffard Sirop de Coing 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	600068
Contenu	100cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard, Chemin du Bocage, 49240 Avrillé, France
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	Comme ajout à diverses boissons et cocktails et pour affiner les plats
Dégustation	Acide, floral, légèrement exotique, vanille dans la finale.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Sirop avec arômes naturels
Ingrédients	Sucre, eau, jus de coing concentré, arôme naturel, jus de citron concentré. Contient au moins 33% de jus de coing.



Description

En 1885, le pharmacien Emile Giffard fonde la société Giffard, spécialisée dans les liqueurs, donnant ainsi à l'ancien pharmacien un nouveau statut de maître distillateur. L'entreprise est désormais basée à Angers, une ville du nord-ouest de la France, où elle est toujours gérée comme une entreprise familiale. Giffard offre une large gamme de sirops finement aromatisés. Pour la production de ce sirop naturel, on utilise principalement des produits régionaux. Les fruits jaunes poussent sur les arbres et peuvent être

transformés en divers produits. Jus de coing, chutney, confiture mais aussi liqueur. Nous recommandons la combinaison avec des saveurs fraîches telles que les agrumes, la menthe et le gingembre ou avec des épices telles que la cannelle, la vanille, la muscade et la cardomie.