

DRINKS.

Giffard Sirop de Caramel 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701066
Contenu	35cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	mélangé avec de l'eau, de la limonade ou du lait, comme ingrédient pour des cocktails, ainsi que pour raffiner des boissons au café et des desserts
Dégustation	goût sucré et crémeux de caramel fondu.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	aromatisé avec des extraits de caramel, sans conservateur
Ingrédients	Voir photo



Description

La société française Giffard a construit un empire considérable avec ses liqueurs et ses divers sirops, classiques et inhabituels. Tout a commencé avec la célèbre Menthe Pastille, créée vers la fin du 19ème siècle par Emile Giffard, qui était alors pharmacien à Angers. De nos jours, il y a 70 magasins qui vendent les bouteilles de Giffard, que ce soit dans les détaillants locaux, les bars, les restaurants, les épicerie fines et les cafés. Le sirop de caramel est un sirop de sucre pur sans agent conservateur, avec

des extraits de caramel. Le caramel se forme lorsque le sucre cristallisé (saccharose), ou autre sucre, est chauffé à plus de 143° C. Ce sirop peut être utilisé dans de nombreuses créations de cocktails ou des boissons, ainsi que mélangé à de l'eau minérale pour un rafraîchissement non alcoolisé. Son vrai but, cependant, réside dans le raffinement de divers boissons à base de café, par ex. dans l'expresso ou le latte macchiato. Le sirop de caramel est également utilisé dans des frappés et divers desserts.