

# DRINKS.

## Giffard Dark Chocolate Sauce 200cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	715493
Contenu	200cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sauce au chocolat
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour préparer et affiner les cocktails, les boissons, les milk-shakes, les spécialités de café, les desserts et les pâtisseries
Dégustation	Goût intense de chocolat avec une pointe de vanille.
Désignation commerciale	Topping Sauce
Détails	fabriqué à partir de poudre de cacao pure et d'extrait de cacao
Ingrédients	Sucre, eau, chocolat en poudre 22 % (sucre, cacao en poudre), sirop de glucose, amidon modifié, cacao maigre en poudre, extrait de cacao, acidifiant : acide citrique, sel, conservateur : sorbate de potassium.
Additifs	Sorbate de potassium E202



### Description

En 1885, le pharmacien Emile Giffard a fondé la société Giffard, qui s'est spécialisée dans les liqueurs, donnant ainsi à l'ancien pharmacien un nouveau statut de maître distillateur. Le siège de l'entreprise se trouve aujourd'hui à Angers, une ville du nord-ouest de la France, où elle est toujours gérée comme une entreprise familiale. Giffard propose une large gamme de sirops finement aromatisés. Pour la fabrication de ce sirop naturel, elle utilise principalement des produits régionaux. La Sauce Chocolat Noir Giffard a un goût chocolaté prononcé et peut être utilisée à merveille pour la pâtisserie ou pour affiner des spécialités de café.