

DRINKS.

Giffard Egg White Sirop de Blanc d'œuf 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GEGG0700
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	pour la préparation de boissons et de cocktails, comme tous les "Sours" et "Fizzes" (pour obtenir une belle mousse, tous les ingrédients sont d'abord fortement mélangés sans glaçon, le mieux avec une passoire circulaire, et ensuite secoués avec beaucoup d
Désignation commerciale	Sirop
Détails	fabriqué à base de blanc d'œuf animal et de sucre de canne pur; après ouverture, conserver au frais et utiliser dans les trois semaines
Ingrédients	Voir photo



Description

En 1885, le pharmacien Emile Giffard fonde la société Giffard, qui se spécialise dans les liqueurs et donne ainsi à l'ancien pharmacien un nouveau statut de maître-distillateur. Aujourd'hui, l'entreprise est

basée à Angers, une ville du nord-ouest de la France, où elle est toujours dirigée comme une entreprise familiale. Giffard propose un large choix de sirops finement aromatisés. Pour la production de ce sirop naturel, on utilise principalement des produits régionaux. Le sirop Giffard Egg White est une combinaison de blanc d'œuf et de sucre de canne, réunis en un seul sirop. Il peut être utilisé comme ingrédient dans les cocktails et est conforme à toutes les réglementations en termes d'alimentation et d'hygiène. Il garantit une texture crémeuse et réduit l'amertume et l'acidité de certaines boissons.