

# DRINKS.

## Giffard Crème de Mûres 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFBR0700
Alcool	16%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Pays de la Loire
Embouteilleur	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marque	Giffard
Type	Liqueur de fruits
L'usage	pur sur des glaçons, mélangé avec du champagne, en cocktail ou pour raffiner des desserts, tels que le sorbet aux pommes ou aux poires
Dégustation	Goût de baie, rappelant la confiture, avec une légère amertume.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée avec des mûres macérées
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Description

Dans la distillerie française Giffard, fondée en 1885 par un pharmacien nommé Emile Giffard, entreprise

qui est toujours entre les mains de la famille, on trouve une grande variété de liqueurs et de sirops. Les produits de la série «Crème de Fruits» de Giffard peuvent être servis sur des glaçons, mélangés avec du vin mousseux ou du champagne, ou servis dans le cadre de créations de cocktails fruités. La saveur authentique de la Crème de Mûres est obtenue par du jus de mûres. En combinant la liqueur avec du gin, du sirop et du jus de citron, on crée le cocktail "Bramble" des années 1980. La Giffard Crème de Mûres peut également être mélangée avec du vin mousseux ou du sorbet à la poire et de la crème glacée à la vanille.