

DRINKS.

Giffard Crème de Cassis d'Anjou 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFCA0700
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 de la glace, comme "Kir" ou "Kir Royal" mélangé avec du vin blanc ou du champagne, dans des cocktails ou pour raffiner des desserts
Dégustation	saveur de baies fraîche avec des notes légèrement aigres et amères.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée avec des cassis macérés, provenant de la Vallée de la Loire
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 version Cassis d'Anjou est obtenue par la macération de cassis de la Vallée de la Loire, cultivés dans le cadre de l'agriculture durable. En combinant la liqueur avec de la téquila et du gingembre, on obtient le cocktail "El Diablo". La Crème de Cassis d'Anjou peut être parfaitement combinée avec du vin blanc ou du champagne.