

# DRINKS.

## Giffard Crème de Framboise 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFHI0700
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 framboise
L'usage	pur sur des glaçons, comme apéritif, dans des cocktails ou pour affiner des desserts, tels que le sorbet à la mangue ou à l'ananas ou la glace à la vanille
Dégustation	goût prononcé de fruits rouges avec une acidité subtile, ainsi que des notes épicées et poivrées.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée avec des framboises 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. L'arôme authentique pour la Crème de Framboise est obtenu en faisant macérer des framboises. La liqueur fruitée légèrement acidulée est idéale en guise de sauce pour des sorbets de fruits exotiques ou de la crème glacée à la vanille, mais aussi dans le cadre de divers cocktails avec du vin mousseux ou du whisky.