

DRINKS.

Giffard Crème de Châtaigne 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFKA0700
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 marron
L'usage	mélangé avec du vin blanc, du vin mousseux ou du cidre, ou dans divers cocktails
Dégustation	Saveur douce de châtaigne avec une touche subtile d'amandes grillées.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée avec des châtaignes 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 Châtaigne est obtenu en faisant macérer des châtaignes. On peut mélanger la Crème de Châtaigne avec du champagne, du jus de citron et du jus de pêche pour créer le cocktail «Autumn». De même, la liqueur peut être mélangée avec du vin blanc sec ou du cidre.