

DRINKS.

Giffard Sirop d'Abricot 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GSAP1000
Contenu	100cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour la préparation et le raffinement de cocktails, de boissons, de limonades, de boissons chaudes, de salades de fruits, de desserts et bien d'autres délices
Dégustation	Sucré et onctueux avec un goût d'oranges et de compote d'abricots.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Fabriqué à base de jus d'abricots mûrs, sans conservateur
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 d'abricot de Giffard est fabriqué avec des abricots mûris au soleil et son goût rappelle la compote d'abricots.