

DRINKS.

Giffard Sirop de Canneberge 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GSCR1000
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 salades de fruits, de milk-shakes, de desserts et de bien d'autres délices
Désignation commerciale	Sirop
Détails	fabriqué à base de jus de canneberge canadien naturel, sans agent 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. Ce sirop de canneberge a l'arôme intense des petits fruits rouges du Canada et donne aux cocktails une belle couleur rouge intense.

