

DRINKS.

Giffard Sirop de Caramel 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GSKM1000
Contenu	100cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	En complément de diverses boissons et cocktails, ainsi que pour le raffinement de plats, de pâtisseries et de spécialités à base de café
Dégustation	Au nez et en bouche: caramel fondu.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	fabriqué à base d'extrait naturel de caramel, 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 a un goût incomparable de caramel fondu et se montre donc idéal pour la préparation de spécialités à base de café et de pâtisseries sucrées.

