DRINKS.

Giffard Dark Chocolate Sauce 200cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	715493
Flascheninhalt	200cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Nantes, Pays de la Loire
Abfüller	Giffard
Marke	Giffard
Typ	Schokoladen Sauce
Anwendung	für die Bar und Küche, zur Zubereitung und verfeinern von Cocktails, Drinks, Milch-Shakes, Kaffee-Spezialitäten, Desserts und Gebäck
Degustationsnotiz	Intensiver Schokoladengeschmack mit einem Hauch Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Topping Sauce
Details	aus reinem Kakaopulver und Kakaoextrakt hergestellt
Zutaten	Zucker, Wasser, Schokoladenpulver 22 % (Zucker, Kakaopulver), Glukosesirup, modifizierte Stärke, mageres Kakaopulver, Kakaoextrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.
Zusatzstoffe	Kaliumsorbat E202

Beschreibung

1885 gründete der Apotheker Emile Giffard die Firma Giffard, welche sich auf Likör spezialisierte und somit dem ehemaligen Apotheker einen neuen Status als Brennmeister einbrachte. Der Firmensitz befindet sich heute in Angers, eine Stadt im Nordwesten Frankreichs, wo sie noch immer als Familienbetrieb geführt wird. Giffard bietet eine grosse Auswahl an fein aromatisiertem Sirup an. Für die Herstellung dieses natürlichen Sirups, werden hauptsächlich regionale Produkte verwendet. Die Giffard Dark Chocolate Sauce schmeckt kräftig schokoladig und kann wunderbar zum Backen oder verfeinern von Kaffeespezialitäten verwendet werden.