

DRINKS.

Giffard Crème de Mûres 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	GFBR0700
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pays de la Loire
Abfüller	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marke	Giffard
Typ	Brombeer-Creme
Anwendung	pur auf Eis, mit Sekt gemischt, in Cocktails oder zur Verfeinerung von Desserts wie Apfel- bzw. Birnensorbet und Eis
Degustationsnotiz	beeriger Geschmack, der an Konfitüre erinnert, mit einer leichten Bitterkeit, die von den Kernen herrührt.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt durch die Mazeration von Brombeeren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

In der französischen Giffard-Destillerie, die 1885 von einem Apotheker namens Emile Giffard gegründet wurde und bis heute in Familienhand verbleibt, sorgen verschiedene Produktserien von Likören und Sirupen für jede Menge Abwechslung. Die Produkte der "Crème de Fruits"-Reihe von Giffard lassen sich pur auf Eis, mit Sekt oder Champagner gemischt oder als Bestandteil von fruchtigen Cocktail-Kreationen servieren. Das authentische Aroma erhält die Crème de Mûres-Version durch den Saft von Brombeeren. Wer den Likör mit Gin, Sirup und Zitronensaft kombiniert, erhält die 80er Jahre Cocktail-Kreation "Bramble". Mit Sekt gemischt oder zu Birnensorbet und Vanilleeis macht der Giffard Crème de Mûres ebenfalls einen ausgezeichneten Eindruck.