

DRINKS.

Giffard Crème de Cassis d'Anjou Johannisbeerlikör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	GFCA0700
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pays de la Loire
Abfüller	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marke	Giffard
Typ	Crème de Cassis
Anwendung	pur auf Eis, als "Kir" oder "Kir Royal" mit Weisswein bzw. Champagner gemischt, in Cocktails oder zur Verfeinerung von Desserts
Degustationsnotiz	frischer, beeriger Geschmack mit leicht saueren und bitteren Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	durch die Mazeration von nachhaltig angebauten, schwarzen Johannisbeeren aus dem Loire-Tal hergestellt
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 Cassis d'Anjou-Version durch die Mazeration von schwarzen Johannisbeeren aus dem Loire-Tal, die dort im Rahmen der nachhaltigen Landwirtschaft angebaut werden. Wer den Likör mit Tequila und Ginger Ale vermischt, erhält die Cocktail-Kreation "El Diablo". Mit Weisswein oder Champagner lässt sich die Crème de Cassis ebenfalls hervorragend kombinieren.