

DRINKS.

Giffard Sirop de base pour limonade 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 500058 |
| Contenu | 100cl |
| Pays | France |
| Région | Nantes, Pays de la Loire |
| Embouteilleur | Giffard, Chemin du Bocage, 49240 Avrillé, France |
| Marque | Giffard |
| Type | Sirop |
| L'usage | Comme ajout à diverses boissons et cocktails et pour affiner les plats |
| Dégustation | Fin-sucré avec des arômes de citron. |
| Désignation commerciale | Sirop |
| Détails | Sirop avec des arômes naturels |
| Ingrédients | Sucre, eau, acidifiant: acide citrique, jus de citron concentré, arôme naturel de citron avec d'autres arômes naturels, stabilisateur: E445 |
| Additifs | Acide citrique E330, Glycerol ester from root resin E445 |



Description

En 1885, le pharmacien Emile Giffard fonde la société Giffard, spécialisée dans les liqueurs, donnant ainsi à l'ancien pharmacien un nouveau statut de maître-distillateur. L'entreprise est désormais basée à

Angers, une ville du nord-ouest de la France, où elle est toujours gérée comme une entreprise familiale. Giffard offre une large gamme de sirops finement aromatisés. Pour la production de ce sirop naturel, on utilise principalement des produits régionaux. Le sirop de base pour limonade de Giffard convient comme base pour les limonades au citron. Le sirop de sucre pur fabriqué à partir de concentré de jus de citron a un goût finement sucré avec des notes acidulées de jus de citron. Idéalement, ce sirop se boit avec de l'eau minérale ou plate, mais il est également excellent dans les cocktails de toutes sortes.