

# DRINKS.

## Giffard Sirop d'aspérule 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500074
Contenu	100cl
Pays	France
Embouteilleur	Giffard, Chemin du Bocage, 49240 Avrillé, France
Marque	Giffard
Type	Sirop
L'usage	Dans divers cocktails, dans les punch ; pour affiner l'eau, le thé, la limonade, la bière légère ou le vin blanc sec
Dégustation	Goût de poires et de pommes mûres, d'agrumes, de vanille et d'herbes de printemps
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Élaboré à base d'arômes naturels d'aspérule
Ingrédients	Sucre, eau, jus de citron concentré, arôme naturel, arôme naturel d'aspérule, extrait végétal (extrait de carthame), acidifiant: acide citrique (E330), colorant: bleu brillant FCF (E133)
Additifs	Acide citrique E330, Bleu brillant FCF E133



## **Description**

Si quelqu'un parvient à capturer toutes les saveurs de ce monde sous forme liquide, c'est bien le producteur français de liqueurs et de sirops Giffard. Si vous souhaitez agrémenter vos boissons d'un soupçon d'herbes d'aspérule odorante et sucrée, la meilleure chose à faire est d'utiliser du sirop d'aspérule. Le sirop de sucre pur est fabriqué à partir de betteraves sucrières et mélangé à des arômes naturels et à du jus de citron, de sorte que son goût rappelle celui de la légendaire herbe sauvage. Le sirop Woodruff est le choix idéal pour les boissons gazeuses, les coupes de punch ou les desserts. En variante, le sirop peut être utilisé pour raffiner une bière légère (par exemple Berliner Weisse) ou un vin blanc.

.