

DRINKS.

Giffard Sirop de Falernum 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500075
Contenu	100cl
Pays	France
Embouteilleur	Giffard, Chemin du Bocage, 49240 Avrillé, France
Marque	Giffard
Type	Sirop
Allergène	contient des noix et des amandes
L'usage	Pour les Mocktails et diverses boissons Tiki, par ex. Rum Swizzle, Daiquiri, Mai Tai, Zombie, Corn N'Oil, Rum Old Fashioned, ...
Dégustation	Goût de citron vert, d'amande, de clou de girofle et d'épices.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	Élaboré à partir d'arômes et d'extraits naturels et de jus de citron vert
Ingrédients	Sucre, eau, jus de citron vert concentré, arôme naturel, extrait de clou de girofle, arôme naturel d'amande avec d'autres arômes naturels, stabilisateur: gomme arabique
Additifs	Gomme arabique E414



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 voulez affiner vos boissons tiki avec de délicieux arômes, le mieux est d'opter pour le sirop de Falernum. Le sirop de sucre pur est fabriqué à partir de betteraves sucrières et mélangé à des extraits naturels, des arômes et du jus de citron vert, de sorte que son goût rappelle les agrumes, les clous de girofle et les amandes. Le sirop de Falernum est le choix idéal pour les boissons non alcoolisées ainsi que pour les cocktails caribéens et tropicaux à base de rhum. Le sirop n'est pas une nouvelle invention de Giffard, mais était déjà connu au début du 20^e siècle. Aujourd'hui, il existe de nombreuses interprétations de ce sirop, qui a des saveurs d'amandes, de gingembre et/ou de clous de girofle ainsi que de citron vert.

.