

# DRINKS.

## Giffard Sirop de Pêche 35cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 701061   |
| Contenu                 | 35cl   |
| Pays                    | France   |
| Région                  | Nantes, Pays de la Loire   |
| Embouteilleur           | Giffard  |
| Marque                  | Giffard  |
| Type                    | Sirop  |
| L'usage                 | mélangé avec de l'eau ou de la limonade ou comme ingrédient pour des cocktails |
| Dégustation             | goût juteux et sucré de pêche.   |
| Désignation commerciale | Sirop  |
| Détails                 | aromatisé avec du jus de pêche concentré, sans conservateur                    |
| Ingrédients             | Voir photo   |



### Description

La société française Giffard a construit un empire considérable avec ses liqueurs et ses divers sirops, classiques et inhabituels. Tout a commencé avec la célèbre Menthe Pastille, créée vers la fin du 19ème siècle par Emile Giffard, qui était alors pharmacien à Angers. De nos jours, il y a 70 magasins qui vendent les bouteilles de Giffard, que ce soit dans les détaillants locaux, les bars, les restaurants, les épicerie fines et les cafés. Le sirop de pêche de couleur orange est un sirop de sucre pur, sans conservateur, aromatisé au jus de pêche concentré, un fruit juteux et sucré. Les pêcheurs ont besoin d'hivers froids pour prospérer au printemps et sont cultivés principalement en Chine, en Italie, en Espagne, en Grèce, en France et en Turquie. Ce sirop aromatise les boissons et peut être utilisé dans

une variété de créations de cocktails ou mélangé avec de l'eau minérale, des jus de fruits ou de la limonade pour un rafraîchissement sans alcool.