DRINKS.

Giffard Sirop à la Vanille 35cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701065
Contenu	35cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop de Vanille
L'usage	mélangé avec de l'eau, de la limonade ou du lait, comme ingrédient pour des cocktails, également pour raffiner des milkshakes et des desserts
Dégustation	goût sucré et crémeux de vanille.
Désignation commerciale	Sirop
Détails	aromatisé avec des extraits naturels de vanille, 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 épiceries fines et les cafés. Le sirop jaune à la vanille est un sirop de sucre pur, sans agent conservateur, aromatisé avec des extraits naturels de vanille. 80% de la culture de vanille dans le

monde a lieu à Madagascar. Les fruits sont blanchis après la récolte, séchés au soleil et stockés à maturité dans des boîtes, de sorte qu'ils développent leur saveur caractéristique. Ce sirop peut être utilisé dans beaucoup de créations de cocktails ou mélangé avec de l'eau minérale ou de la limonade pour un rafraîchissement sans alcool. Le sirop à la vanille peut aussi être utilisé dans des milk-shakes et des desserts variés.