## DRINKS.

## **Giffard Strawberry and Red Berries Sauce 200cl**



Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

Numéro d'article	725139
Contenu	200cl
Pays	France
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Туре	Sauce aux baies
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour préparer et affiner les cocktails, les boissons, les limonades, les punchs, les milk- shakes, les desserts et de nombreux autres délices
Dégustation	Goût intense de fraise et de baies rouges.
Désignation commerciale	Topping Sauce
Détails	fabriqué à partir de jus naturel de fraises et de baies, sans conservateurs
Ingrédients	Voir l'image
Additifs	Sorbate de potassium E202



## **Description**

Emile Giffard, pharmacien, a fondé en 1885 la société Giffard, qui s'est spécialisée dans les liqueurs, conférant ainsi à l'ancien pharmacien un nouveau statut de maître distillateur. Le siège de l'entreprise se trouve aujourd'hui à Angers, une ville du nord-ouest de la France, où elle est toujours gérée comme une entreprise familiale. Giffard propose un grand choix de sirops finement aromatisés ainsi que des sauces. Pour la fabrication de cette sauce naturelle, ce sont principalement des produits régionaux qui

sont utilisés. La sauce fraise aux baies rouges de Giffard est fabriquée à partir d'ingrédients naturels et a un goût classique, intense et sucré de fraise arrondi par des baies rouges.			