

# DRINKS.

## Giffard Caramel Sauce 200cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	798546
Contenu	200cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sauce au caramel
L'usage	Comme additif dans diverses boissons et cocktails ainsi que pour affiner les plats, les pâtisseries et les spécialités de café.
Dégustation	Goût intense de caramel fondu.
Désignation commerciale	Topping Sauce
Détails	fabriqué à partir d'extrait de caramel naturel, sans conservateurs
Ingrédients	voir l'image



### 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 une large gamme de sirops finement aromatisés. Pour la production de ce sirop naturel, ce sont principalement des produits régionaux qui sont utilisés. Ce sirop a un goût incomparable de caramel fondu et convient donc parfaitement à la préparation de spécialités de café et de pâtisseries sucrées.

