

DRINKS.

Giffard Café Classic 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GCKA0700
Alcool	20%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Pays de la Loire
Embouteilleur	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marque	Giffard
Type	Liqueur de café
L'usage	comme apéritif, mélangé avec du vin rouge sec ou du vin mousseux (rapport 1: 4), dans divers cocktails (par ex., Black Russian, B-52, Irish Kiss) ou pour le raffinement des desserts
Dégustation	Goûts de café noir, fort et crémeux, de marc de café légèrement amer avec un peu de sucre.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée par la macération de grains de café fraîchement torréfiés et moulus et par l'ajout d'extraits naturels de grains de café
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Caramel E150a



Description

Dans la distillerie française Giffard, fondée en 1885 par un pharmacien nommé Emile Giffard, entreprise qui est toujours entre les mains de la famille, on trouve une grande variété de liqueurs et de sirops. Les fameuses liqueurs "Premium", les produits "Crème de Fruits" et la liqueur "Modern" comprennent des arômes fruités, floraux et/ou sucrés différents, qui sont obtenus par la macération et la distillation de plantes et de fruits. Ils peuvent être utilisés dans des cocktails, mais aussi pour une dégustation pure sur des glaçons. Il en va de même pour les nombreuses liqueurs "Classic". La version Café doit son goût aux grains de café torréfiés et moulus, qui dégagent leurs arômes forts et légèrement amers, suite au processus d'extraction et de macération, et doit sa couleur brun foncé à l'alcool de base. Les cocktails bien connus comme le Black Russian, le B-52 et le Irish Kiss incluent la liqueur de Café comme composante majeure.