

DRINKS.

Giffard Crème de Cacao White Classic 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GCKW0700
Alcool	25%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Pays de la Loire
Embouteilleur	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marque	Giffard
Type	Liqueur de cacao
L'usage	comme apéritif, mélangé avec du vin rouge ou du vin mousseux ou dans divers cocktails, également pour raffiner des desserts, tels que la glace à la vanille ou des gâteaux
Dégustation	Notes douces et acidulées de cacao, de café, de vanille, de chocolat noir et de caramel. Finale: avec du beurre.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée par la macération de fèves de cacao broyées et torréfiées, la couleur brune disparaît par filtration
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



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. La gamme de liqueurs de cacao "Classic" de Giffard peut être utilisée pour affiner les desserts et les gâteaux, mais aussi comme ingrédient dans des cocktails ou comme apéritif (mélangée avec du vin mousseux, du champagne, du vin rouge ou du vin rosé avec un rapport de 1:5). La saveur authentique de la version Cacao White Classic provient de la macération de fèves de cacao broyées et torréfiées, suivie d'une filtration pour faire disparaître la couleur.