

DRINKS.

Giffard Crème de Mirabelle 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | GFML0700 |
| Alcool | 16% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | France |
| Région | Pays de la Loire |
| Embouteilleur | GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France |
| Marque | Giffard |
| Type | Liqueur de fruits |
| L'usage | pur sur des glaçons, à l'apéritif avec du vin ou dans des boissons et des cocktails, également pour le raffinement de desserts, tels que des gâteaux, des pâtisseries et des salades de fruits |
| Dégustation | fruité-rafraîchissant avec des notes de mirabelle et de vanille. |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | fabriquée par la macération de mirabelles de Lorraine (dans le nord-est de la France) |
| 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. Les produits de la série «Crème de Fruits» de Giffard peuvent être mélangés avec des glaçons, avec du vin mousseux ou du champagne, ou servis dans le cadre de créations de cocktails fruités. L'arôme authentique de Crème de Mirabelle est obtenu par la macération de mirabelles de Lorraine. La région du Rhin, dans le nord-est de la France, est responsable des 70% de la production mondiale de mirabelles, étant l'une des principales zones de culture des pruniers jaunes.