

DRINKS.

Giffard Crème de Fraise des Bois 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFWA0700
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 fraise
L'usage	en apéritif mélangé avec du vin blanc ou du champagne, ou dans divers cocktails
Dégustation	saveur de fraise aux multiples facettes avec des notes de baies vertes, de confiture bien mûre, et de tons légèrement acides.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée avec des fraises et des fraises des bois macérées
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Rouge cochenille A E124



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 servis sur des glaçons, mélangés avec du vin mousseux ou du champagne, ou servis dans le cadre de créations de cocktails fruités. L'arôme authentique pour la Crème de Fraise est obtenu en faisant macérer des fraises et des fraises des bois. On peut mélanger la Crème de Fraise avec du rhum et de l'Angostura Bitter pour créer le cocktail «Red Wood». De même, la liqueur peut être mélangée avec du vin blanc ou du champagne.