DRINKS.

Giffard Mangalore 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GMM0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Pays de la Loire
Embouteilleur	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marque	Giffard
Type	liqueur d'épices
L'usage	pure comme shot ou dans divers cocktails
Dégustation	saveur de piment épicé et poivré.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	aromatisée avec de la cannelle, de la cardamome, du piment et d’autres épices
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Rouge allura AC E129

Description

Les liqueurs de la distillerie Giffard sont connues pour leur caractère fruité. La Giffard Mangalore,

cependant, apporte un côté épicé et exotique. Déjà sa couleur rouge est un véritable feu d'artifice. Inspirée par l'Inde et ses ingrédients piquants, cette liqueur est fabriquée avec de la cannelle, de la cardamome et du piment. Elle est nommée d’après la ville portuaire indienne de Mangalore. Même le design de la bouteille rappelle inévitablement l'Inde, avec ses peintures de henné et son marché coloré. La Mangalore est souvent servie en shot, mais grâce à son fort arôme, elle peut également être combinée avec des jus de fruits frais ou mélangée avec du thé glacé. Combinée avec du Pisco, du jus de citron, du blanc d’œuf et diverses boissons amères, on peut réaliser le cocktail «Spicy Pisco Sour», une création d’un groupe de barmans de Giffard.