DRINKS.

Giffard Sirop de Mûre 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | • • | | | |
|---------------------|---|--|--|--|
| Numéro d'article | GSBR1000 | | | |
| Contenu | 100cl | | | |
| Pays | France | | | |
| Région | Nantes, Pays de la Loire | | | |
| Embouteilleur | Giffard | | | |
| Marque | Giffard | | | |
| Туре | Sirop | | | |
| L'usage | En complément de diverses boissons et cocktails, ainsi que pour le raffinement de plats et de pâtisseries | | | |
| Dégustation | arôme sucré et fruité, avec une légère note de compote. | | | |
| Désignation | | | | |
| commerciale | Sirop | | | |
| Détails | fabriqué à base de jus de mûre concentré, sans agent conservateur | | | |



Description

En 1885, le pharmacien Emile Giffard fonde la société Giffard, qui se spécialise dans les liqueurs et donne ainsi à l'ancien pharmacien un nouveau statut de maître-distillateur. Aujourd'hui, l'entreprise est basée à Angers, une ville du nord-ouest de la France, où elle est toujours dirigée comme une entreprise familiale. Giffard propose un large choix de sirops finement aromatisés. Pour la production de ce sirop naturel, on utilise principalement des produits régionaux. Le sirop de mûres de Giffard est fabriqué à partir de concentré naturel de jus de mûres et a un parfum incomparable et fruité.