

# DRINKS.

## Giffard Sirop de Chocolat 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | GSSB1000   |
| Contenu                 | 100cl  |
| Pays                    | France   |
| Région                  | Nantes, Pays de la Loire   |
| Embouteilleur           | Giffard  |
| Marque                  | Giffard  |
| Type                    | Sirop  |
| L'usage                 | pour le bar et la cuisine, pour la préparation et le raffinement de cocktails, de boissons, de milk-shakes, de spécialités à base de café, de desserts et de pâtisseries |
| Dégustation             | très forte note de chocolat, rappelant le goût de la pâte à biscuits   |
| Désignation commerciale | Sirop  |
| Détails                 | fabriqué à base d'extrait naturel de chocolat noir, sans agent conservateur  |
| Ingrédients             | Voir photo   |



### 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 Chocolat de Giffard rappelle le

goût de la pâte à biscuits et s'utilise à merveille pour la cuisson ou le raffinement de spécialités à base de café.