DRINKS.

Giffard Sirop de Sucre de Canne Brun 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GSZB1000
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Nantes, Pays de la Loire
Embouteilleur	Giffard
Marque	Giffard
Type	Sirop de Sucre
L'usage	pour le bar et la cuisine, pour préparer et sucrer des cocktails, des boissons, des limonades et divers plats
Dégustation	goût sucré avec des notes de vanille et de caramel
Désignation commerciale	Sirop
Détails	fabriqué à base de jus de sucre de canne naturel, 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. Le sirop de sucre de canne sombre de Giffard est un sirop de sucre pur fabriqué à partir de jus de sucre de canne et fait partie des

sirops classiques des bars depuis longtemps. Il est très soluble et peut donc être utilisé pour la préparation de boissons et de cocktails, ainsi que pour édulcorer les aliments.