DRINKS.

Giffard Crème Brûlée Sirup 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800921
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Nantes, Pays de la Loire
Abfüller	Giffard
Marke	Giffard
Typ	Sirup
Anwendung	Zum Aromatisieren von Cocktails, Speisen, Gebäck und vielem mehr.
Degustationsnotiz	Sehr milchige Noten, die sich dann mit Aromen von Karamell und braunem Zucker vermählen.
Verkehrsbezeichnung	Sirup
Details	Ohne Konservierungsstoffe und mit natürlichen Zutaten aromatisiert.
Zutaten	Siehe Bild



Beschreibung

Mit ihren vielfältigen, klassischen wie ausgefallenen Likören und Sirupen hat sich die französische Firma Giffard ein beachtliches Imperium aufgebaut. Angefangen hat alles mit dem berühmten Menthe-Pastille Ende des 19. Jahrhunderts; heutzutage gibt es in 70 Ländern lokale Fachhändler, welche die Bars, Restaurants, Feinkostläden und Coffeeshops vor Ort bedienen.
Dieser Sirup mit Crème Brûlée-Aroma kam 2018 ganz frisch heraus. Die Crème Brûlée ist eine französische Dessert-Spezialität aus Eigelb, Sahne und Zucker, die mit Vanille, Zimt, Zitrusschalen,

Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert wird. Der kennzeichnende Geschmack dieses Sirups nach Milch, Vanille und gebranntem Zucker wertet Dessert-Drinks, heisse wie kalte Kaffeegetränke sowie Cocktail-Kreationen auf.