DRINKS.

Giffard Amaretto Classic 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	GCAM0700
Alkoholgehalt	25%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pays de la Loire
Abfüller	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marke	Giffard
Typ	Amaretto
Allergene	enthält Mandeln
Anwendung	als Aperitif mit trockenem Rotwein oder Schaumwein (im Verhältnis 1:4) gemischt, in diversen Cocktails (z.B. Godfather, Alabama Slammer, Orgasmus, Amaretto Sour) oder zur Verfeinerung von Tiramisu, Vanille-Eis und Kuchen
Degustationsnotiz	vanilliges Mandelaroma mit dezent fruchtigen Aprikosennoten, einem Hauch von gerösteten Kernen und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt durch die Mazeration von Mandeln, Aprikosenkernen und



	Kirschkernen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Zuckerkulör E150a

Beschreibung

In der französischen Giffard-Destillerie, die 1885 von einem Apotheker namens Emile Giffard gegründet wurde und bis heute in Familienhand verbleibt, sorgen verschiedene Produktserien für jede Menge Abwechslung. Die berühmten "Premium"-Liköre, die "Crème de Fruits"-Produkte sowie die "Modern"-Liköre umfassen fruchtige, blumige und/oder würzige Geschmacksrichtungen, die durch die Mazeration und Destillation verschiedenster Pflanzen und Obstsorten entstehen. Sie können für das Mixen von Cocktails, aber auch für die pure Verkostung auf Eis verwendet werden. Ebenso verhält es sich mit den zahlreichen "Classic"-Likören, die von Frankreich aus in die ganze Welt versandt werden. Die Amaretto-Version verdankt ihren Geschmack den Mandeln, Aprikosenkernen und Kirschkernen, die infolge der Mazeration ihre unverwechselbaren Aromen und die rötliche Farbe an den Grundalkohol abgeben. Bekannte Cocktails wie Godfather, Alabama Slammer, Orgasmus und Amaretto Sour beinhalten Amaretto-Likör als eine wichtige Komponente.