DRINKS.

Giffard Crème de Cacao Brown Classic Kakao-Cremelikör 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	GCKB0700
Alkoholgehalt	25%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pays de la Loire
Abfüller	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marke	Giffard
Typ	Kakaolikör
Anwendung	als Aperitif mit Rotwein oder Schaumwein gemischt oder in diversen Cocktails, gerne auch zum Verfeinern von Desserts wie Vanille-Eis oder Kuchen
Degustationsnotiz	starkes Kakaoaroma mit Vanille und Schokoladennoten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt durch die Mazeration von gemahlenen und gerösteten Kakaobohnen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

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 von Likören und Sirupen für jede Menge Abwechslung. Der Kakaolikör der "Classic"-Reihe von Giffard lässt sich zur Verfeinerung von Desserts und Süssspeisen heranziehen, aber auch als Bestandteil von Cocktails oder als Aperitif (mit Sekt, Champagner, Rotwein oder Roséwein im Verhältnis 1:5 gemischt) servieren. Das authentische Aroma erhält die braune Crème de Cacao-Version durch die Mazeration von gemahlenen und gerösteten Kakaobohnen.