DRINKS.

Giffard Crème de Fraise des Bois 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	GFWA0700
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pays de la Loire
Abfüller	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marke	Giffard
Typ	Himbeerlikör
Anwendung	als Aperitif mit Weisswein oder Champagner gemischt, oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	facettenreicher Erdbeergeschmack mit Noten der grünen Beere bis hin zur vollreifen Konfitüre, sowie leicht säuerlichen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt aus der Mazeration von Walderdbeeren und Felderdbeeren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Cochenillerot A E124

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. Die Produkte der "Crème de Fruits"-Reihe von Giffard lassen sich pur auf Eis, mit Sekt oder Champagner gemischt oder als Bestandteil von fruchtigen Cocktail-Kreationen servieren. Das authentische Aroma erhält die Crème de Fraise-Version durch die Mazeration von Felderdbeeren und Walderdbeeren. Wer den Likör mit Rum und Angostura Bitters vermischt, erhält die Cocktail-Kreation "Red Wood". Mit Weisswein oder Champagner lässt sich die Crème de Fraise ebenfalls hervorragend kombinieren.