

## Giffard Cane Sugar Syrup 100 cl

Frankrike / Loire

Emile Giffard, opprinnelig farmasøyt og kjemiker, startet et likør-eventyr i Angers i Loire-dalen i 1885.

5 generasjoner senere produserer Giffard-familien fremdeles sine likører i Angers, og er stolte over å fortsatt opprettholde de høye standardene satt av Emile. Dette har gjort at Giffard verden over er synonymt med cocktails, og er å finne i de høyest rangerte barene. De naturlige smakene, og den uovertrufne kvaliteten har gjort Giffard til bartenderens førstevalg, og familien etterstreber å kombinere dette med en bærekraftig produksjon.

A very large range of pure sugar, highly flavoured and colourful syrups which have been pasteurized to ensure a perfect preservation. The Giffard syrups have been specially created for professional bartenders in the cocktail & bar industry. They can be used in cocktails and in many non-alcoholic drinks (mocktails, smoothies, milkshakes or granitas).



<b>Type</b>	Kaffesirup
<b>Klassifikasjon</b>	Ren sukkerrørs sirup
<b>Produsent</b>	Giffard depuis 1885
<b>Vinifikasjon</b>	Pasteurized
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
<b>Karakteristikk</b>	Pure sugar syrup of white sugar cane. No preservatives.
<b>Webside</b>	<a href="https://www.giffard.com/en/">https://www.giffard.com/en/</a>

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
1 L	8009158	5988191	kr. 121,30
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*