

Giffard Blue Curacao 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).



Type	Kaffesirup
Klassifikasjon	Sirup, frukt og bær
Produsent	Giffard depuis 1885
Vinifikasjon	Preservation done through pasteurization.
Lagring	Unopened the bottle can be stored for 3 years. Opened it should be stored cooled.
Analyse	Sukker: 65 gr per 100 ml g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Pure sugar syrup made from natural aromas of bitter oranges. No preservatives. Thick, colourful and perfumed. Very fresh taste of sweet and mellow oranges.
Passer til	Mocktails og smoothies
Webside	https://www.giffard.com/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1 L	8009160	5988217	kr. 137,50
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
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
Ready for every moment