

Giffard Caramel 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 flavored and colorful syrups which have been pasteurized to ensure a perfect preservation.

These syrups have been specially formulated for professional baristas and the coffee-shop industry to flavor and sweeten many hot or cold beverages, such as Latte Macchiato, Cappuccino, Iced Tea, Café Frappé?



Type	Kaffesirup
Klassifikasjon	Kaffesirup
Produsent	Giffard depuis 1885
Vinifikasjon	Pasteurized
Analyse	Sukker: 82 gr per 100 ml g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Rich and sweet butterscotch caramel
Webside	https://giffard.com/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1 L	8009164	5988258	kr. 133,10
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