

Giffard Coconut 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/bær/planter
Produsent	Giffard depuis 1885
Vinifikasjon	Pasteurized
Analyse	Sukker: 76 gr per 100 ml g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Pure sugar syrup made from coconut milk and milk proteins. No preservatives. Typical taste of coconut pulp
Passer til	Cocktails, mocktails and smoothies
Webside	https://giffard.com/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1 L	8009174	5988340	kr. 143,50
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
Drinks for every moment