

Giffard Chocolate Noir 200 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.

Rich and smooth sauce made from cocoa powder and cocoa extract.

Perfect to flavour hot drinks (espresso, hot chocolate etc?) or as topping on cold drinks (milkshakes, smoothies, ice creams?).

It can also be used as topping in cocktails or desserts.



Type	N/A
Klassifikasjon	Gourmet Sauce
Produsent	Giffard depuis 1885
Karakteristikk	A rich taste of intense cocoa on the palate for a luxurious chocolate flavour and a round vanilla aftertaste.
Webseite	https://www.giffard.com/en/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
2 L	8010542	100404955	kr. 272,40
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
4			

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