

## Giffard Crème de Peche 50 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.

Tradisjonell fransk ferskenlikør som lages ved langtidsmaserasjon av fersken i nøytral alkohol fra sukkerroer.

En sødmefull og konsentrert ferskenlikør med en tiltalende frisk og syrlig finish



<b>Type</b>	Likør under 22 %
<b>Klassifikasjon</b>	Ferskenlikør
<b>Produsent</b>	Giffard depuis 1885
<b>Vinifikasjon</b>	Langtidsmaserasjon av solmodne fersken
<b>Analyse</b>	Alkohol: 16,0 %
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
<b>Karakteristikk</b>	Farge: Lys ferskengul Nese: Syltede og ferske fersken, med hint av ferskensten Smak: Rik og konsentrert smak av sødmefulle fersken balansert med en syrlig finish
<b>Passer til</b>	Uovertruffen i klassikere som woo woo og Sex on the beach, men fantastisk for seg selv med tonic eller soda og litt limejuice for en Peach Fizz.
<b>Webside</b>	<a href="https://giffard.com/en/">https://giffard.com/en/</a>

### Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,5 L	7392802	5869300	kr. 229,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6		159582 Status: Skaffevare	

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*