

Giffard Creme Cassis d'Anjou 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.

En tradisjonell crème de cassis tilvirket ved maserasjon av solbær høstet i Anjou i Loire-dalen i Frankrike.



| | |
|-----------------------|---|
| Type | Likør under 22 % |
| Klassifikasjon | Likør - Solbær (blackcurrant) |
| Produsent | Giffard depuis 1885 |
| Vinifikasjon | Maserasjon av modne solbær fra Anjou i Loire-dalen |
| Analyse | Alkohol: 16,0 % |
| Karakteristikk | Farge: Klar, dyp rødbrun med burgunder skjær Nese: Kraftig og konsentrert duft av solbær Smak: Volumøs og konsentrert, sødmefull og rik smak av solbær avsluttes med et hint av fruktbitterhet. |
| Passer til | Perfekt i en Kir Royal, men den konsentrert bærsmaken gjør seg særlig godt i gin-baserte cocktails. Prøv den gjerne over vanilje eller sjokoladeis. |

Høyoppløselig bilde



| | | | |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,5 L | 7393002 | 5869318 | kr. 224,90 |
| 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
Drink for every moment