Giffard Amaretto Liqueur 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 frmmdeles 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.

Giffardfamiliens amaretto er tilvirket i Angers i Loire-dalen, ved maserasjon av mandler samt aprikoskjerner og kirsebærkjerner.

Dette gir en fyldig og rik ameretto, med et fruktig innslag. Akkurat slik en god amaretto skal være.

Type	Likør
Klassifikasjon	Likør, Amaretto
Produsent	Giffard depuis 1885
Vinifikasjon	Maserasjon av mandler, aprikosk- og kirsebærkjerner
Analyse	Alkohol: 25,0 %
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Farge: Klar varm kobberfarget Nese: Mandler og vanilje, med hint av aprikos Smak: Søte og brente mandler følges opp av toffee med innslag av aprikos
Webside	https://giffard.com/en/

Høyoppløselig bilde

3 180292 000722

VEGAN
SKRUV KORK

Volum 0,5 L	**Varenummer** 13385302	**EPD-nr** 5869417	**Pris Vinmonopolet** kr. 269,90
Antall i kasse 6	**Sortiment** Bestillingsutvalg	**SAP nr** 32990 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen ·