Giffard „ Chocolate Black ” čokoládový sirup 00% vol. 1.00 l

» Mixologie » Sirupy



Kód produktu	SIR03590

Historie čokolády je dlouhá minimálně čtyři tisíce let. Původní obyvatelé Střední Ameriky používali kakaové boby k přípravě horkého, pěnivého, hořkého nápoje zvaného čokoláda. Tento lektvar byl pro Indiány posvátný a byl symbolem plodnosti a moudrosti. Poté co čokoládu představil Kryštof Kolumbus v Evropě, stala se okamžitě bestsellerem. V následujících staletích došlo k převratnému objevu – kakao lze smíchat s mlékem a kakaovým máslem. A v roce 1876 tak vznikla „čokoláda“ jak ji známe dnes.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Popis

Giffard - francouzská rodinná firma vyrábějící likéry, sirupy a pyré již 135 let. Klíčem jejího úspěchu je nejen výrobní proces, ale zejména výběr surovin, které jsou získávány v oblastech, které nabízejí požadované plodiny v nejvyšší kvalitě. Důležitým zdrojem je úrodný region povodí řeky Loiry, ale také mnohem vzdálenější lokality- například banány se vozí z Brazílie, vanilka z Madagaskaru... V jejich nabídce naleznete velmi rozmanité sirupy, které mají přirozenou chuť ovoce. Veškeré sirupy jsou vyrobené z koncentrovaných ovocných šťáv, rostlinných extraktů nebo koření. Konzervace je zaručena pasterizací. Sirupy jsou bez konzervantů a skvěle se hodí do nealkoholických koktejlů.

Hlavní parametry

Značka	Giffard
Druh	koktejlové sirupy & koncentráty
Původ	Francie
Objem	1 000 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Giffard & Cie SA Avenue de la Violette – ZA La Violette 49240 Avrillé Cedex (BP 30037) Maine-et-Loire, Loirské údolí, Francie