

GIFFARD CLASSIC

Produkter: Giffard Classic (24 smaker)

Typ: Likör

Ursprung: Frankrike

Övrigt: Visste du att skillnaden mellan "Crème" och "Liquor" är att cremerna har högre sockerhalt och viskositet. Grundkravet är att en likör skall innehålla minst 100 g socker per liter, i en Crème är kravet 250g/liter?

Alkoholhalt: 16-35 %

Förpackning: 50-70 cl

Pamplemousse Royal

- 20 ml Gin
- 20 ml Giffard Pink Grapefruit
- 10 ml Campari
- 10 ml Citronjuice
- 40 ml Blodapelsinjuice
- 3 st Hallon
- Champagne



Skaka allt utom champagne med is. Sila upp i ett högt glas med is. Toppa med champagne och garnera med hallon.

GIFFARD
DEPUIS 1885



Historien om Giffard började den ovanligt varma sommaren 1885. Emile Giffard, som var apotekare och inte en helt vanlig sådan, ville hitta en uppfriskande dryck till de varma sommarkvällarna. Mint var den mest populära smaken för tiden och Emile lyckades få fram en fräsch och klar mintlikör som han kallade Menthe Pastille. Eftersom han bodde granne med Grand Hotel i Angers, Loire, prövade han att servera sin dryck till hotellets gäster och succén var ett faktum.

Emile bytte bransch och förvandlade sitt apotek till ett destilleri. Sedan dess drivs Giffard som ett innovativt familjeföretag. Giffard utvecklar ständigt nya likörer för att kunna tillgodose efterfrågan på de senaste smakerna. Idag är Giffard ett av de snabbast växande varumärkena bland likörer, främst tack vare den mycket höga kvalitén. Giffard Classic-range är en serie likörer av mycket hög kvalitet som höjer smakupplevelsen i alla drinkar och cocktails.

Giffards likörer är mycket smakrika och framhäver cocktailens sanna smak vilket ger bartendern ett skarpt verktyg att skapa den perfekta Cocktailen. I Classic-range finns det vanliga likörer såväl som "Crémelikörer" med en högre sötma, lägre alkoholhalt och större fruktighet. Totalt finns det ett drygt 20-tal olika smaker att välja mellan.

Giffard har även ekologiska liköralternativ i sitt sortiment, exempelvis Crème de Fruit Rouge som är tillgänglig i Systembolagets beställningssortiment.

Ananas | Brown Cacao | Cassis d'Anjou | Cacao White | Cognac et Caramel | Crème de Menthe | Crème de Mure | Crème de Peche | Crème de Framboise | Curacao Bleu | Fruit de Passion | Fruits Rouge | Frais de Bois | Green Apple | Lychee | Melon | Menthe Pastille | Orange Curacao | Pink Grapefruit | Rhubarbe | Triple Sec | Violette | Watermelon | Myrtille



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM