Giffard Crème de Cacao Liqueur 70cl

- Frankrijk

Giffard Crème de Cacao Brown is een rijke Franse cacaolikeur met volle smaken van pure chocolade, geroosterde cacao en vanille. Een heerlijke likeur om puur te drinken of als basis voor klassieke cocktails.

Deze donkerbruine likeur wordt gemaakt door het Franse familiebedrijf Giffard, dat al sinds 1885 bekendstaat om zijn ambachtelijke likeuren. De smaak ontstaat door een zorgvuldige extractie van cacaobonen, waardoor de karakteristieke aroma's van pure chocolade en geroosterde cacao mooi behouden blijven. Een vleugje vanille geeft de likeur extra zachtheid en zorgt voor een ronde afdronk. Dankzij het volle karakter is Giffard Crème de Cacao Brown een geliefd ingrediënt in klassieke cocktails zoals de Brandy Alexander en de Chocolate Martini. Ook puur, met ijs of als smaakmaker in desserts en koffie komt deze likeur uitstekend tot zijn recht.



Proefnotitie

Geur: Intense aroma's van pure chocolade, geroosterde cacaobonen, vanille en een lichte toets van koffie.

Smaak: Vol en romig met rijke tonen van pure cacao, donkere chocolade, vanille en een subtiele hint van karamel.

Afdronk: Lang en zacht met aanhoudende smaken van cacao, chocolade en een lichte geroosterde nuance.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl