



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Crème de Maracuja



Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13, 14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Der Crème de Marajua der Destillerie Giffard ist Teil einer unvergesslichen Reihe von köstlichen und schonend hergestellten Frucht-Likören.

Preis 11,50 € **noch nicht bewertet**



[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller [Giffard](#)

Der Crème de Marajua der Destillerie Giffard ist Teil einer unvergesslichen Reihe von köstlichen und schonend hergestellten Frucht-Likören.

In der französischen Giffard-Destillerie die 1885 von einem Apotheker, namens Emile Giffard gegründet und bis heute in Familienbesitz ist, sorgen verschiedene Produktserien für jede Menge

Casa Cachaca: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13, 14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636

Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.

Casa Cachaca bietet Cachaca artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Abwechslung. Die berühmte "Classic-Linie", sowie die "Premium-Liköre" umfasst fruchtige, herbe und würzige Liköre, die oft für das mixen von Cocktails, aber auch für den puren Genuss verwendet werden. So ist es auch bei den zahlreichen Giffard Crème de Fruits Likören der Fall.

Sie entstehen im wunderschönen Frankreich und werden von dort aus in die ganze Welt versandt. Als wichtigstes Merkmal aller Liköre überzeugen die frischen Zutaten, die gleichzeitig für die sehr hohe Qualität verantwortlich sind. Als saubere, fruchtige und süsse Spirituose werden diese Liköre sehr schonend hergestellt. Sie spiegeln die authentischen Aromen wieder, die den Inhalt dieser Fruchtliköre ausmacht.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 16% Vol

Likör, hergestellt aus konzentriertem Maracujasaft, Zutaten: Zuckersirup, Alkohol, Maracujasaft, natürliche Aromen, Marcuja-Aroma, Farbstoff E110

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.