



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

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Crème de Cassis Imperial (Johannisbeere)



Casa Cachaça: 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 Cachaça finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



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

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Der Crème de Cassis Imperial ist ein reiner Fruchtlikör aus Johannisbeeren des Loire-Tals, die durch eine langsame Mazeration ihr volles Aroma entfalten.

Preis: 11,50 € **Beispielsweise** noch nicht bewertet



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

Hersteller [Giffard](#)

Der Crème de Cassis Imperial ist ein reiner Fruchtlikör aus Johannisbeeren des Loire-Tals, die durch eine langsame Mazeration ihr volles Aroma entfalten.

Dieser Crème de Cassis ist intensiv würzig und somit besonders ergiebig.

Casa Cachaça: 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 Cachaça 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 artisanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Die französische Firma Giffard wurde 1885 von Emile Giffard, einem Apotheker gegründet und ist bis heute in Familienbesitz. Giffard bietet eine grosse Auswahl an fein aromatisierten Likören, die entwickelt wurden um Drinks, Cocktails und Speisen verfeinern zu können. Für die Herstellung der exzellenten Zutaten kommen nur beste Fruchtarten, überwiegend aus regionalem Anbau, infrage.

Die strengen Kontrollen der einzelnen Arbeitsschritte, garantieren eine gleichbleibend hohe Qualität, die nicht nur von Barkepern geschätzt wird. Zur Herstellung der natürlichen Liköre werden hauptsächlich regionale Produkte verwendet, die durch den Import von exotischen Früchten ergänzt werden. Die Qualität der verwendeten Früchte und Pflanzen spielt eine grosse und entscheidende Rolle.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 18%

hergestellt aus mazerierten schwarzen Johannisbeere des Loire-Tals - Zutaten: schwarze Johannisbeeren, Zucker, Alkohol

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.