

# DRINKS.

## Cartron Vanille Likör 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703910
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bourgogne-Franche-Comté
Abfüller	Joseph Cartron, 25 Rue du Docteur Legrand - CS 30028 / 21701 Nuits-Saint-Georges, Cedex, Frankreich
Marke	Cartron
Typ	Vanillelikör
Anwendung	zum Dessert oder in diversen Drinks und Cocktails (v.a. in Kombination mit Rum oder Vodka)
Degustationsnotiz	weiche, aromatische Noten von Vanille und Gebäck.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Madagaskar-Vanille hergestellt
Zutaten	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Beschreibung

Seit 1882 setzt sich die Marke Cartron mit Likören und Crèmes auseinander, die eine Vielzahl unterschiedlicher Aromen tragen. Die Spirituosen entstehen seit jeher in einer Ortschaft wenige Kilometer südlich von Dijon, während das Management stets in Familienhand verblieb. Nachdem die Männer vier Generationen lang bei Cartron die Oberhand hatten, übernahm Judith Cartron im Jahr 2011 die Firma - sie hatte dafür eigens ihren Karrierepfad in Paris aufgegeben. Bereuen dürfte sie das nicht, denn die Kreationen verzeichnen eine kontinuierlich hohe Nachfrage.

Für den Vanille Likör liess man Vanilleschoten aus Madagaskar im Alkohol mazerieren. Madagaskar ist zweifelsohne die Hochburg des Vanille-Anbaus, obwohl die Pflanze ursprünglich aus Mexiko stammte und dann zunächst nach Europa gebracht wurde. Heutzutage ist die Bezeichnung "Madagaskar-Vanille" so etwas wie ein Garant für hohe Qualität - und bei Cartron steht die Qualität der Ausgangsrohstoffe im direkten Zusammenhang mit der Qualität des Endprodukts. Das Mazerat wird anschliessend gefiltert und sorgfältig mit kristallisiertem Zucker angereichert. Die richtige Menge an Zucker versichert, dass die Vanillearomen optimal hervorgehoben werden, der Likör aber nicht künstlich gezuckert schmeckt oder gar "schwer" wirkt. Cartrons Vanille Likör kann zur Verfeinerung von Desserts und zahlreichen Cocktails herangezogen werden. Nicht zuletzt die dunkle Farbe lässt einen unweigerlich an Vanilleschoten denken.