DRINKS.

Liqueur d'orange Cointreau 5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409709
Alcool	40%
Contenu	5cl
Pays	France
Région	Maine-et-Loire
Embouteilleur	Cointreau, 2 Boulevard des Bretonnières, 49124 Saint Barthelemy D'Anjou, France
Marque	Cointreau
Type	Liqueur d'orange
L'usage	pur, sur glace, pour des boissons et des Cocktails de toutes sortes (p. ex. Kir Royal, Cosmopolitan) ou pour des desserts et des pâtisseries.
Dégustation	avec des notes d'orange amère et douce et un léger piquant.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	à base d'écorces d'oranges amères et douces (principalement en provenance des Caraïbes)
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
Millésime	Non spécifié

Description

En 1848, les frères Cointreau ont fondé la première distillerie du même nom. Lorsque l'entreprise, encore petite à l'époque, a été reprise par Eduardo Cointreau Jr en 1975, il a inventé le célèbre Cointreau - alors encore appelé "Curaçao Blanco Triple Sec" - et la bouteille carrée associée. Pour ce faire, il a poursuivi les expériences de son père et de son oncle, qui avaient commencé à distiller de l'alcool d'écorce d'orange et de betterave des années auparavant. Lors de l'exposition universelle de 1878, Cointreau a célébré la première victoire de son histoire et, en même temps, le début de son succès. En 1990, la société a fusionné avec Rémy Martin, créant ainsi le groupe de sociétés Rémy Cointreau. En 2007, Dita Von Teese a été nommée ambassadrice officielle de la marque Cointreau. La liqueur mondialement connue est produite par macération à froid d'écorces d'orange amère et douce, la recette exacte et de nombreux détails de production étant tenus secrets. Pour cette raison, les photographies sont également interdites dans de nombreuses zones de l'usine Cointreau.