

DRINKS.

Cointreau Liqueur d'Orange 35cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 800933 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 35cl |
| Pays | France |
| Région | Angers |
| Embouteilleur | Cointreau, 2 Boulevard des Bretonnières, 49124 Saint Barthelemy D'Anjou, Frankreich |
| Marque | Cointreau |
| Type | Liqueur d'orange |
| L'usage | pur, "on the rocks", pour des boissons et des cocktails de toutes sortes, par ex. pour le "Kir Royal" ou le "Cosmopolitan", convient également pour les desserts et les pâtisseries |
| Dégustation | Goût fruité d'orange, avec des facettes amères et sucrées. |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | A base de zestes d'oranges amères et sucrées, dont la plupart proviennent des Caraïbes. |
| Ingrédients | Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |



Description

En 1848, les frères Cointreau fondèrent la première distillerie du même nom. Lorsqu'Eduardo Cointreau Jr reprit la petite entreprise en 1875, il inventa le célèbre Cointreau, alors appelé "Curaçao Blanco Triple Sec", ainsi que la bouteille carrée assortie. En outre, il poursuivit les expériences de son père et de son oncle, qui avaient commencé des années auparavant avec la distillation de zestes d'orange et d'alcool de betterave. À l'Exposition universelle de 1878, Cointreau célébra la première victoire de son histoire et le début de son succès. En 1990, elle fusionna avec Rémy Martin et créa le groupe Rémy Cointreau. Dita Von Teese est l'ambassadrice officielle de la marque Cointreau depuis 2007. La célèbre liqueur est fabriquée à partir de zestes d'oranges amères et sucrées des Caraïbes, dont la recette et la production sont gardées secrètes - c'est pourquoi la photographie est interdite dans de nombreuses zones entourant l'usine Cointreau.