

DRINKS.

Cointreau Blood Orange Likör 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800935
Alcool	30%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Angers
Embouteilleur	Cointreau, 2 Boulevard des Bretonnières, 49124 Saint Barthelemy D'Anjou, Frankreich
Marque	Cointreau
Type	Liqueur d'orange sanguine
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: avec de la mandarine, de la marmelade d'orange et des bonbons au citron. Bouche: ces notes continuent et se mêlent à la douceur des oranges sanguines. Finale: longue, citronnée.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée avec des zestes d'oranges sanguines, amères et de Valence.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

En 1848, les frères Cointreau fondèrent la première distillerie du même nom. A l'époque il s'agissait d'une petite entreprise, mais en 1975, elle a été reprise par Eduardo Cointreau Jr, qui a inventé le fameux Cointreau, appelé alors «Curaçao Blanco Triple Sec» , présenté dans sa bouteille carrée reconnaissable. Il a poursuivi les expériences de son père et de son oncle, qui avaient commencé à distiller des zestes d'oranges et de l'alcool de betterave plusieurs années auparavant. À l'Exposition universelle de 1878, le Cointreau a célébré sa première victoire dans l'histoire, ainsi que le début de son succès. En 1990, la fusion avec Rémy Martin a créé le groupe Rémy Cointreau. Depuis 2007, Dita Von Teese est l'ambassadrice officielle de la marque Cointreau. La célèbre liqueur à base de zestes d'oranges amères et sucrées des Caraïbes est fabriquée selon une recette et un procédé qui restent secrets - c'est pourquoi les photos sont interdites dans de nombreuses parties de l'usine Cointreau. Avec la Cointreau Blood Orange, Cointreau a développé une liqueur d'orange, réalisée par le maître-distillateur Bernadette Langlais, en mélangeant le Cointreau d'origine avec des zestes d'oranges sanguines de la Corse. Celles-ci ont été récoltées au summum de leur maturité, puis non seulement distillées, mais aussi ajoutées par infusion. Cela a résulté en une version particulièrement fruitée du Cointreau Original.