

COINTREAU EL LICOR DE NARANJA ORIGINAL SAINT-LAUD, ANGERS, FRANCIA.







MEZCLA

Ingredientes 100% naturales: cáscara de naranja, agua, azúcar y alcohol. El primer Triple Sec del mundo: la cantidad de aceites esenciales concentrados fue triplicada, el contenido de azúcar fue disminuido, para otorgar un gusto más seco.

Alcohol: 40,0 %

CARÁCTER

-  Transparente con una brillantez cristalina.
-  Harmonía entre las cáscaras de naranja amarga y la frescura del limón. Notas afrutadas, redondas y suaves con matices de naranja dulce.
-  Buena densidad. Sabor untuoso y suave, balanceado por la fuerza del alcohol. Se percibe la acidez y un ligero amargo.
-  Puro, con hielo, helado y más comúnmente, en cocteles. También de amplio uso en la gastronomía.

Cointreau es un licor de naranja de gran calidad que ofrece un balance perfecto entre las naranjas amargas y dulces, resultando en una agradable sensación de frescura. Un producto imprescindible tanto para los cocteles clásicos como para la coctelería contemporánea.

COINTREAU

La Destilería

La destilería Cointreau abrió en 1849, en Saint-Laud en Angers, Francia, fundada por dos hermanos: Adolphe y Edouard-Jean Cointreau. Hoy, el representante de la sexta generación, Alfred Cointreau, continúa con la herencia familiar con inédita pasión. Cointreau se destila y elabora utilizando los mismos métodos de hace más de un siglo para capturar los aromas más intensos de las cáscaras de naranjas dulces y amargas. Un equilibrio incomparable de notas ácidas, frescas y afrutadas con un final de boca sublime y prolongado. Transparente, 100% natural, Cointreau es simplemente insuperable en materia de aromas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com