



**PRODUIT HISTORIQUE
DEPUIS 1911**

TRIPLE SEC Liqueur d'écorces d'orange 50cl | 40%



INFORMATIONS PRODUIT

- Macération d'écorces d'orange (amères, douces) et de coriandre
- La liqueur est ensuite issue d'une double distillation
- La coriandre procure à notre triple sec des notes citronnées le différenciant des autres triples secs
- Triple sec artisanal, sans arômes artificiels

CONSEILS DE DÉGUSTATION



- Si c'est un digestif traditionnel apprécié seul, c'est aussi un grand classique pour l'élaboration de cocktails leur apportant une touche d'agrumes et d'amertume : Cosmopolitan, Long Island et autres.
- Surprenant sur une recette de soupe Angevine.
- Excellent en cuisine et pâtisserie : viandes flambées, tiramisu, crêpes, gâteaux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La distillerie Cointreau a été fondée en 1849 à Angers, mais ce n'est qu'en 1875, qu'Edouard Cointreau invente un nouveau procédé de distillation, pour obtenir un triple sec, un liquide transparent trois fois plus concentré en arômes et moins sucré que les productions de l'époque. Cette méthode de distillation se répandra chez les distillateurs français et c'est ainsi que Léon Warenghem produira son propre triple sec breton dès 1911.

Depuis le triple sec est utilisé dans les recettes originelles des cocktails les plus consommés dans le monde.