

# LIQUEUR D'AMARETTO JOSEPH CARTRON



Originnaire d'Italie, l'Amaretto tire son nom d'amaro qui signifie amer en italien. Cette liqueur traditionnelle, excellente en cocktail, en digestif ou en dessert, a la gourmande amertume des amandes vertes ainsi que son goût singulier et délicieux. Les différents composants de cette noble recette donnent toute sa fraîcheur et sa suavité si particulières à la Liqueur d'Amaretto Joseph Cartron.

## LE SAVOIR-FAIRE JOSEPH CARTRON

Tout l'art délicat et précis de l'assemblage s'exprime pleinement dans la fabrication de cette liqueur : les différents ingrédients sont associés dans des proportions parfaites et jalousement gardées secrètes. Le mélange est délicatement remué puis filtré avant d'être mis en bouteille avec le plus grand soin. Toutes les opérations sont menées dans le respect du savoir-faire ancestral de la Maison Joseph Cartron.

## LA DÉGUSTATION SELON JOSEPH CARTRON

A l'oeil : robe jaune topaze soutenue. On note une certaine fluidité après agitation. La viscosité est assez dense et régulière.

Au nez : le nez offre des notes d'amandes amères assez persistantes et reste frais. Des accents de fleurs d'oranger et de tilleuls.

En bouche : la bouche est suave. La texture affiche une sucrosité avec une rétro olfaction d'amande amère.

Indispensable à la composition de nombreux cocktails.

Délicieux en digestif.

Idéal pour rehausser les desserts.

Degré : 25%

Contenance : 70 cl, 50 cl et miniature de 3 cl.

Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



1882

NUITS-SAINT-GEORGES