

Rendez-vous avec La Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron 2017

Tous les connaisseurs l'attendent, la **Crème de Cassis Cueillette Joseph Cartron** !

En 2017, le Noir de Bourgogne ce cassis généreux et parfumé sera rare. Après avoir résisté aux intempéries de grêle, de gel puis de fortes chaleurs, la petite perle noire tel un bijou gorgé de soleil sera cueillie à pleine maturité dans les vergers dès fin juin.



Une année précoce pas comme les autres, explications par Olivier Beutin, directeur de production chez Joseph Cartron

« Nous exploitons plus de 20 hectares de vergers de la plaine aux hautes côtes, et travaillons depuis toujours avec les mêmes producteurs de cassis à qui nous achetons la totalité de leur production. Un parti prix essentiel pour répondre à l'exigence Cartron, l'excellence de la matière première, un cassis très fruité cueilli à pleine maturité. La moyenne de rendement à l'hectare pour le Noir de Bourgogne, la seule variété de cassis utilisée par Cartron pour son excellence, varie de 2,5 tonnes à 3. Environ 25% de notre récolte de l'année est dédiée au cassis cueillette. Pour la troisième année consécutive nous connaissons des rendements plus faibles liés aux conditions météorologiques défavorables aux récoltes de fruits avec des performances très hétérogènes selon les parcelles. Ces rendements de cassis faibles ne perturberont ni notre production ni le prix de vente de notre cuvée Cassis Cueillette 2017 ».



Le **Cassis Cueillette Joseph Cartron** est un art de vivre à la française irrésistible.

Fruité, frais et gourmand, il séduira vos papilles, pur sur glace, en cocktails et en cuisine.

Il sera disponible chez les cavistes et en épicerie fines au prix de 13,00 € TTC la bouteille de 70 cl, à partir du 1^{er} septembre jusqu'à mi-décembre 2017.

PARTAGEZ NOTRE SUGGESTION DE RECETTE DE POIRES AU CASSIS, UNE MERVEILLE FACILE A REALISER !



POIRES CONFITES A LA LIQUEUR DE CASSIS

Marché pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Très facile

- 6 belles poires assez mûres
- 50 cl de **Liqueur de Cassis Joseph Cartron**
- 4 généreuses cuillères à soupe de confitures de cassis
- 1 petite poignée de cassis frais (facultatif)

Peler les poires en les laissant entières avec leur queue.
Dans une sauteuse, verser la Liqueur de Cassis Joseph Cartron, la confiture et les cassis.

Faire chauffer à feu doux en y plongeant les poires.
Laisser confire doucement pendant environ 1/4 d'heure selon la fermeté des poires.

Vérifier leur cuisson avec une pointe de couteau.
Les déposer dans un saladier et les recouvrir avec le sirop de cuisson.

Déguster à température ambiante.

Retrouvez nos cocktails et recettes sur : www.cartron.fr

A propos de Joseph CARTRON :

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de CARTRON, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition.

Distribué en France et dans 45 pays à l'international, Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne

Tarifs CHR, cavistes et épiceries fines sur demande auprès de notre attachée de presse.

Pour plus d'information, demandes de visuels haute définition contacter :

Equilibre : Florence Dapoigny - Attachée de Presse - 01 39 25 00 33 - 06 60 49 83 95 - florence.dapoigny@sfr.fr - @DAPOIGNY2