

CURAÇAO ORANGE

Orange Curaçao



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

La Liqueur de Curaçao Orange Marie Brizard® est réalisée à base d'orange douce, démontrant l'expertise de la Maison en matière de distillation d'agrumes.

Notre Maître Liquoriste est la garante des secrets transmis de génération en génération, elle perpétue le savoir-faire dans l'élaboration de nouvelles recettes.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'éléments aromatiques naturels.

Une sélection rigoureuse d'écorces d'oranges amères d'Haïti, de plantes et d'agrumes ainsi que le choix du cognac Gautier® et du Rhum français.

ARÔMES
NATURELS*

◆ FRENCHNESS

Liqueur historique française

Cette liqueur inspirée des premières liqueurs à base d'orange créées par Marie Brizard.

La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner l'art de vivre à la Française dans le monde entier depuis près de 300 ans.

Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des plus vieilles entreprises du pays encore en exercice.

Curaçao Orange Marie Brizard® est caractérisé par des notes sucrées de fleur d'oranger, typiques de l'orange.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un dosage d'ingrédients de qualité dont un esprit* d'orange amère, associé à l'élégance du cognac Gautier® et à la puissance du rhum français.

◆ Marie Brizard a utilisé son savoir-faire unique en matière de distillation de plantes, d'épices, de fruits et autres racines qu'elle a élaboré pour l'anisette, pour enrichir et compléter l'âme de cette liqueur.

SÉLECTION DES INGRÉDIENTS

ÉCORCES
D'ORANGE
AMÈRE



AGRUME
SECRET



PLANTES
SÉCRÈTES



TRANSFORMATION

DISTILLATION

DISTILLATION

DISTILLATION

ASSEMBLAGE

ESPRIT
D'ORANGE
AMÈRE



ESPRIT
D'AGRUME
SECRET



2 ESPRITS
SECRETS
"MARIE
BRIZARD"



COGNAC
GAUTIER®



RHUM
FRANÇAIS



ARÔMES
NATURELS
AVEC AUTRES
ARÔMES
NATURELS



ALCOOL
NEUTRE

EAU

SUCRE

CARAMEL

30%
alc.vol.



*Un esprit est un liquide obtenu grâce à un procédé de distillation artisanal effectué dans un alambic en cuivre spécifique. Les esprits sont transparents et titrent entre 80-85% vol.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Notre Liqueur Curaçao Orange se déguste en cocktail et également pure sur glace.

MARIE CRUSTA

- ◆ 1 part de Curaçao Orange Marie Brizard®
- ◆ 1 part de Cognac Gautier® VSOP
- ◆ 2/3 part de jus de citron
- ◆ 4 gouttes de bitter classique

Garniture : givrage du verre au sucre et 1 zeste d'orange



SUNNY CRUSTA

- ◆ 2cl de Mûre Marie Brizard®
- ◆ 1,5cl Curaçao Orange Marie Brizard®
- ◆ 5cl de tequila San José®
- ◆ 1,5cl de jus de citron vert
- ◆ 2cl de jus de pamplemousse
- ◆ 1,5cl de sirop d'agave



SIDE CAR

- ◆ 1 part de Cognac Gautier® VSOP
- ◆ 1/2 part de Curaçao Orange Marie Brizard®
- ◆ 3/4 part de jus de citron

Garniture : zeste de citron ou d'orange



+ BONUS

La liqueur Curaçao Orange comme les autres liqueurs à base d'orange, aromatise gâteaux et macarons auxquelles elle confère un goût frais et unique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Curaçao Orange de Marie Brizard contient-il des plantes ?

VRAI Le Curaçao Orange de Marie Brizard contient également des esprits de plantes secrètes.

La recette contient des alcools d'origine Contrôlée ?

VRAI Curaçao Orange contient une adjonction d'alcools d'origine contrôlée : le cognac Gautier® et d'une indication d'origine : du Rhum français.

A NOTER

Notre Curaçao Orange est très différent de notre Triple Sec et de Finesse Orange de par son équilibre aromatique et sa complexité.

