



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

Gamme COINTREAU®
COINTREAU® Range

Cointreau® est la liqueur d'orange par excellence.

Depuis sa création en 1849, ces valeurs fondamentales donnent le ton de la maison Cointreau.

La recette de Cointreau® est simple et naturelle depuis sa création. Son caractère et son excellence résident dans la sélection rigoureuse et l'assemblage des écorces d'oranges douces et amères.

% et volumes disponibles :

60% vol. 1 L, 5 L, 60 L*
54% vol. 1 L, 5 L, 60 L*
40%** vol. 1 L, 5 L, 60 L
76% vol. 60 L*
Gel 50% vol. 2 L

* Uniquement sur commande
** Disponible dans certains pays uniquement



Cointreau® is the orange liqueur par excellence.

Since its inception in 1849, these core values have set the tone for Cointreau.

The recipe of Cointreau® is simple and natural since its creation. Its character and excellence lies in the rigorous selection and assembly of sweet and sour orange peels.

Available % and volumes:

60% vol. 1 L, 5 L, 60 L*
54% vol. 1 L, 5 L, 60 L*
40%** vol. 1 L, 5 L, 60 L
76% vol. 60 L*
Gel 50% vol. 2 L

* Only on order
** Only available in some countries

COINTREAU

ST-RÉMY
DISTILLATION FINEMENT ARTISANALE

MOUNT GAY
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

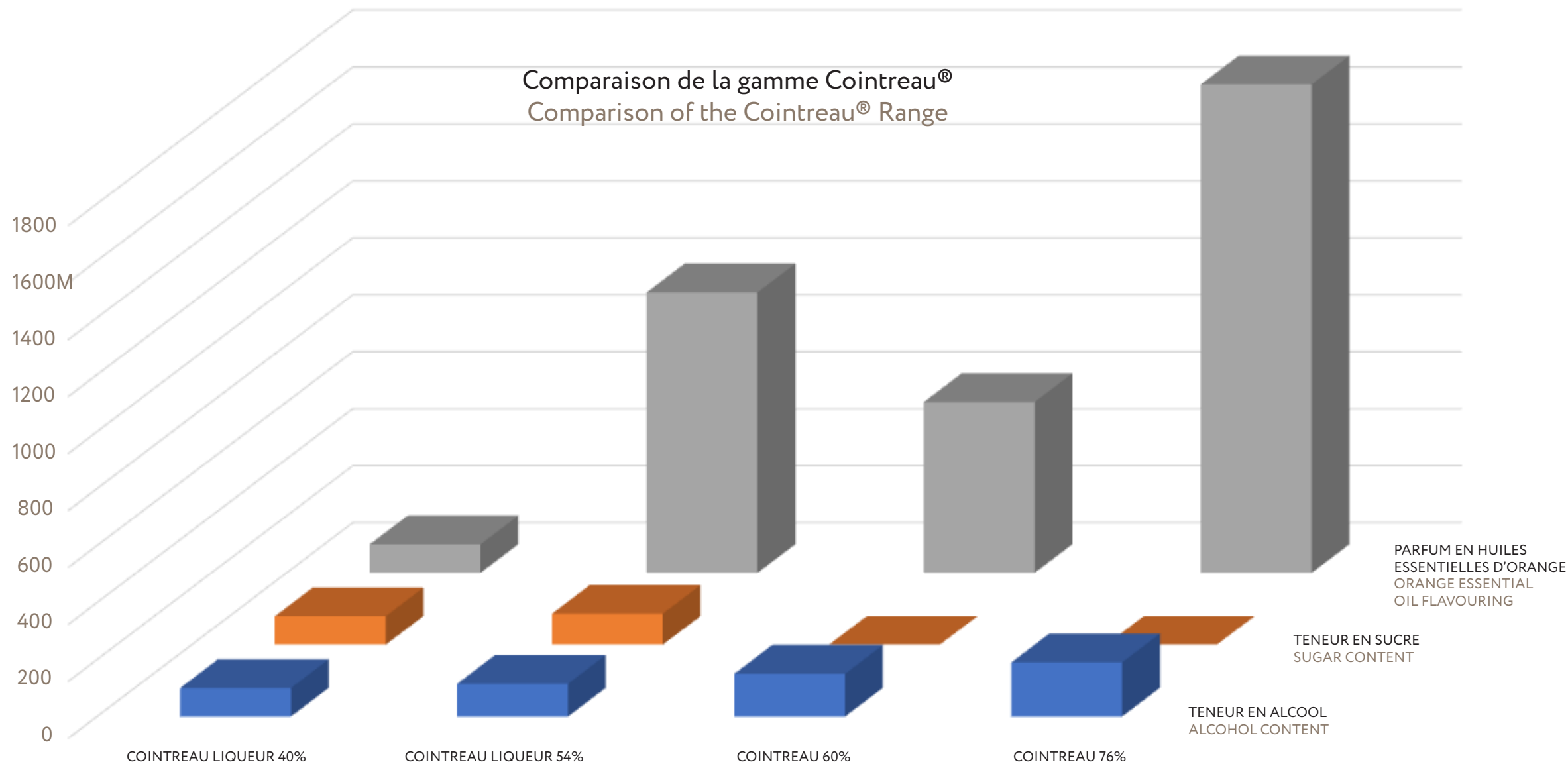
THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®



Cointreau® Liqueur 40% vol.



Volumes disponibles°
Available volumes°:
1 L, 5 L, 60 L
° Uniquement dans certains pays
Only available in some countries

Issu d'un procédé de distillation d'écorces d'oranges douces et amères sélectionnées pour leurs grandes qualités gustatives, additionné de sucre pur et à 40% vol. d'alcool, c'est une liqueur parfaitement équilibrée.

Description organoleptique :

Arômes puissants des notes d'agrumes de l'orange amère. Fraîcheur des citrus et notes fruitières à tendance confite de l'orange douce. Beaucoup de longueur en bouche et de persistance.

Stemming from a process of distilling barks of sweet and sour oranges selected for high taste qualities, added with pure sugar and 40% vol. of alcohol, it is a pafacially balanced liqueur.

Aroma and Flavour Description:

Powerful citrus notes from the bitter orange. Freshness of citrus and candied fruit notes from the sweet orange. Excellent length and lingering finish.

Cointreau® Liqueur 54% vol.



Volumes disponibles Available volumes :
1 L, 5 L, 60 L°
° Uniquement sur commande
Only on order

Issu d'un procédé de distillation d'écorces d'oranges douces et amères sélectionnées pour leurs grandes qualités gustatives, additionné de sucre pur et à 54% vol. d'alcool, c'est une liqueur puissante et riche en notes d'oranges.

Description organoleptique :

Puissance aromatique de la note orange. Note jus de fruits très puissante, zestée avec beaucoup de longueur en bouche et de persistance.

Stemming from a process of distilling barks of sweet and sour oranges selected for high taste qualities, added with pure sugar and 54% vol. of alcohol, it is a powerful liquor rich in notes of oranges.

Aroma and Flavour Description:

Powerful aromatic orange notes. Highly powerful, zesty fruit juice notes with excellent length and lingering finish.

Cointreau® 60% vol.



Volumes disponibles Available volumes :
1 L, 5 L, 60 L°
° Uniquement sur commande
Only on order

Issu du même procédé de distillation d'écorces d'oranges douces et amères sélectionnées pour leurs grandes qualités gustatives. Sans sucre ajouté, c'est un arôme naturel très puissant

titrant 60% vol..

Description organoleptique :

Produit zesté d'écorces d'oranges amères et douces. Complexité agrume avec beaucoup de longueur et persistance.

Derived from the same process of distillation of peels of sweet and sour oranges selected for their great taste qualities. Without added sugar, it is a very powerful natural flavor grading 60% vol.

Aroma and Flavour Description:

Zesty notes from the peel of bitter and sweet oranges. Citrus complexity with excellent length and lingering finish.

Cointreau® 76% vol.

Volume disponible Available volume:
60 L
Uniquement sur commande
Only on order

Issu du même procédé de distillation d'écorces d'oranges douces et amères, additionné de macération d'oranges titrant à 76% vol. d'alcool, sans sucre ajouté. C'est un arôme naturel très puissant.

Description organoleptique :

Intensité aromatique très puissante. Produit fruité très zesté typé marmelade et fruits confits, complexe et persistant.

Derived from a process of distilling barks and macerations of sweet and sour oranges, supplemented with maceration of oranges at 76% vol. of alcohol, without added sugar. It is a very powerful natural flavor.

Aroma and Flavour Description:

Highly powerful aromatic intensity. Fruity, highly zesty notes typical of marmalade and candied fruits, complex and lingering.

Cointreau® Gel 50% vol.

Volume disponible Available volume: 2 L



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

60% vol.

54% vol.



Unité/Unit

Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)

Poids brut/Gross weight

Dimensions (L x h)/(w x h) mm

Carton/Case

Nb d'unités par carton/N° of units per case

Poids brut/Gross weight

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Palette/pallet

Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet

Nb de cartons par couche/N° of cases per layer

Nb de couches/N° of layers

Nb d'unités par palette/N° of units per pallet

Hauteur de la palette/Pallet height

Poids de la palette/Pallet weight

Code EAN/EAN code

Unité/Unit

Carton/Case

1 L	5 L	60 L ^a	1 L	5 L	60 L ^a
0,908 kg	4,542 kg	54,5 kg	1,008 kg	5,039 kg	60,468 kg
0,966 kg	4,7 kg	56,602 kg	1,066 kg	5,15 kg	62,568 kg
82 x 282	143 x 336	420 x 620	82 x 282	143 x 336	420 x 620
6	4	-	6	4	-
6,016 kg	19,7 kg	-	6,716 kg	21,65 kg	-
255 x 174 x 307	311 x 311 x 359	-	255 x 174 x 307	334 x 318 x 365	-
Europe 120 x 80	Europe 120 x 80	Europe 120 x 80	VMF 120 x 100	VMF 120 x 100	Europe 120 x 80
76	18	-	125	27	-
19	6	-	25	9	-
4	3	1	5	3	1
456	72	6	750	108	6
137,8 cm	124,5 cm	77 cm	137,8 cm	124,5 cm	77 cm
482,216 kg	377,6 kg	362,61 kg	864,50 kg	604,55 kg	398,40 kg
035540002341	035540001436	-	035540004543	035540009524	-
035540002358	035540001856	-	035540001726	035540009531	-

40% vol.**

Gel 50% vol.

76% vol.*



Unité/Unit

Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)

Poids brut/Gross weight

Dimensions (L x h)/(w x h) mm

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Carton/Case

Nb d'unités par carton/N° of units per case

Poids brut/Gross weight

Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm

Palette/pallet

Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet

Nb de cartons par couche/N° of cases per layer

Nb de couches/N° of layers

Nb d'unités par palette/N° of units per pallet

Hauteur de la palette/Pallet height

Poids de la palette/Pallet weight

Code EAN/EAN code

Unité/Unit

Carton/Case

1 L	5 L	60 L	2 L	60 L
1,036 kg	5,178 kg	61,900	1,864 kg	52,05 kg
1,126 kg	5,3 kg	64	1,961 kg	54,15 kg
82 x 282	143 x 336	420 x 620	134 x 87 x 254	420 x 620
6	4	-	6	-
6,746 kg	22,1 kg	-	12,073 kg	-
255 x 174 x 307	311 x 311 x 359	-	275 x 277 x 270	-
VMF 120 x 100	VMF 120 x 100	Europe 120 x 80	VMF 120 x 100	Europe 120 x 80
125	27	-	48	-
25	9	-	12	-
5	3	1	4	1
750	108	6	288	6
137,8 cm	124,5 cm	77 cm	123 cm	77 cm
868,25 kg	616,7 kg	409 kg	599,514 kg	347,9 kg
035540007032	035542006019	-	3035540005861	-
035540007049	35540003386	-	3035540006486	-

* Uniquement sur commande - Only on order

** Disponible dans certains pays uniquement - Only available in some countries