



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



CALVADOS 60% vol.

Un CALVADOS au PARFUM UNIQUE DE POMME, issu des meilleurs cidres du bocage normand

La fabrication du Calvados PÈRE MAGLOIRE® nécessite plusieurs étapes qui font appel chacune à un métier, un savoir-faire, une passion. Tout commence dans les vergers où les pommiers sont la fierté des jardins normands. Le climat est idéal pour la production des quelques 150 variétés de pommes répertoriées. Une fois récoltées, les pommes quittent le verger pour être broyées et pressées afin d'obtenir le moût.

De la fermentation du moût, entièrement naturelle, naît le cidre, lequel fait ensuite l'objet d'une double distillation dans l'alambic de cuivre traditionnel. Commence enfin le patient travail du créateur de Calvados dans le secret de ses chais et le temps du vieillissement.

Les arômes fruités et boisés du Calvados PÈRE MAGLOIRE® parfumeront en particulier les desserts à base de chocolat noir pur cacao, d'amandes et bien sûr, de pommes.

Profil aromatique :  
Nez : Pomme, fruits secs et coing  
Bouche : Abricot, pomme cuite  
Corps : Doux et puissant



Volumes disponibles Available volumes  
1 L, 60 L

A CALVADOS with the UNIQUE PERFUM OF APPLE, coming from the best ciders of the Norman hedgerow.

The manufacture of Calvados PÈRE MAGLOIRE® requires several steps, each of which involves a craft, a know-how, a passion. Everything begins in the orchards where the apple trees are the pride of Norman gardens. The climate is ideal for the production of some 150 varieties of apples. Once harvested, the apples leave the orchard to be crushed and pressed in order to obtain the must.

From the fermentation of the must, which is entirely natural, cider is born, which is then subjected to double distillation in the traditional copper alembic. Finally begins the patient work of the creator of Calvados in the secret of his cellars and the aging time.

The fruity and woody aromas of the Calvados PÈRE MAGLOIRE® will particularly perfume desserts based on pure chocolate cocoa, almonds and of course apples.

Aromatic profile:  
Nose: Apple, dry fruit and quince  
Palate: Apricot, cooked apple  
Body: Gentle and powerful

COINTREAU

ST-RÉMY

MOUNT GAY  
Barbados Rum EST. 1703

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®  
COINTREAU

Jacobsen®

Père MAGLOIRE®



**CALVADOS 60% vol.**



1 L



60 L

**Unité/Unit**

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

Poids brut/Gross weight

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

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 européenne/Euro pallet 80 x 120**

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	60 L
Poids net (liquide)/Net weight (liquid only)	0,909 kg	54,54 kg
Poids brut/Gross weight	0,966 kg	56,64 kg
Dimensions (L x h)/(w x h) mm	82 x 282	
Dimensions (L x h)/(w x h) mm		420 x 620
<b>Carton/Case</b>		
Nb d'unités par carton/N° of units per case	6	-
Poids brut/Gross weight	6,016 kg	-
Dimensions (L x l x h)/(L x w x h) mm	255 x 174 x 307	Europe 120 x 80
<b>Palette européenne/Euro pallet 80 x 120</b>		
Nb de cartons par palette/N° of cases per pallet	76	-
Nb de cartons par couche/N° of cases per layer	19	-
Nb de couches/N° of layers	4	1
Nb d'unités par palette/N° of units per pallet	456	6
Hauteur de la palette/Pallet height	137,80 cm	77 cm
Poids de la palette/Pallet weight	482,216 kg	362,84 kg
<b>Code EAN/EAN code</b>		
Unité/Unit	3035540004284	-
Carton/Case	3035540004291	-