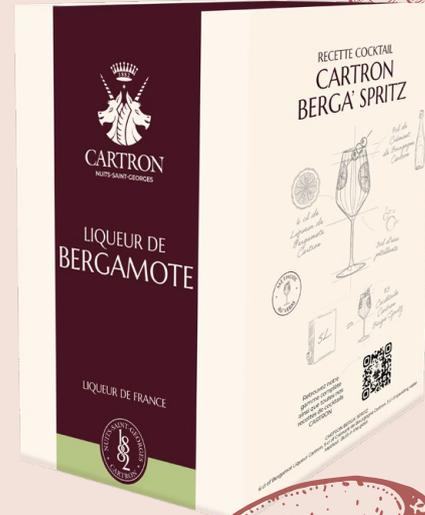




CARTRON
NUITS-SAINT-GEORGES

INNOVATION PACKAGING : CARTRON MET SES CRÈMES ET LIQUEURS DE FRUITS EN BAG-IN-BOX POUR LES PROFESSIONNELS

Depuis 1882, la Maison Cartron cultive l'art de transformer les fruits en liqueurs premium, alliant héritage, exigence et créativité. Aujourd'hui, l'entreprise familiale bourguignonne franchit une nouvelle étape en lançant sa gamme exclusive format Bag-in-Box 5L. Un choix stratégique, bien pensé pour répondre aux besoins des professionnels tout en préservant la signature aromatique qui fait la renommée de la Maison basée à Nuits-Saint-Georges (Bourgogne).



UNE SOLUTION PENSÉE POUR LES PROFESSIONNELS

Ce nouveau format s'impose comme une innovation incontournable pour les bars, les restaurants et les acteurs de l'événementiel. Le Bag-in-Box 5L assure un service fluide, précis et rapide grâce à son robinet doseur intégré. Évitant ainsi le gaspillage, le surstockage ou les pertes : chaque geste est optimisé, pour une gestion simplifiée et une rentabilité accrue.

LA QUALITÉ CARTRON, SANS COMPROMIS

Fidèle à son exigence artisanale, la Maison Cartron garantit dans ce format inédit, la même finesse et la même intensité aromatique que dans ses bouteilles iconiques. Chaque référence conserve son authenticité, sa richesse et son équilibre, marques de fabrique de la Maison. Le goût comme le savoir-faire Cartron restent intacts.



LE PARTENAIRE IDÉAL DES BARTENDERS

Pensée pour la mixologie moderne, cette nouvelle gamme offre une constance et une praticité nouvelle. Chaque saveur proposée en Bag-in-Box permet de réaliser jusqu'à 166 recettes de cocktails, avec une régularité parfaite dans les dosages et les saveurs. Thomas Trefcon, chef barman et lauréat France 2023 de l'Unexpected Cartron Tour, a également imaginé une recette inédite pour chaque référence disponible dans ce format. Du Cartron Cassis Crush à base de Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron, au Cartron Berga'Spritz à base de Liqueur de Bergamote, en passant par le flamboyant Cartron Bleu Bay au Curaçao Bleu... Les créations cocktails se multiplient, et offrent aux bartenders une source d'inspiration inépuisable.

UN ENGAGEMENT ÉCORESPONSABLE AFFIRMÉ

Avec ce nouveau format, Cartron s'inscrit aussi dans une démarche respectueuse de l'environnement. Plus léger que le verre, le Bag-in-Box réduit considérablement l'impact lié au transport et à la logistique. Son format compact facilite le stockage et diminue les déchets, contribuant à une consommation plus responsable.



CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE DOUBLE CRÈME JOSEPH CARTRON

CARTRON CASSIS CRUSH

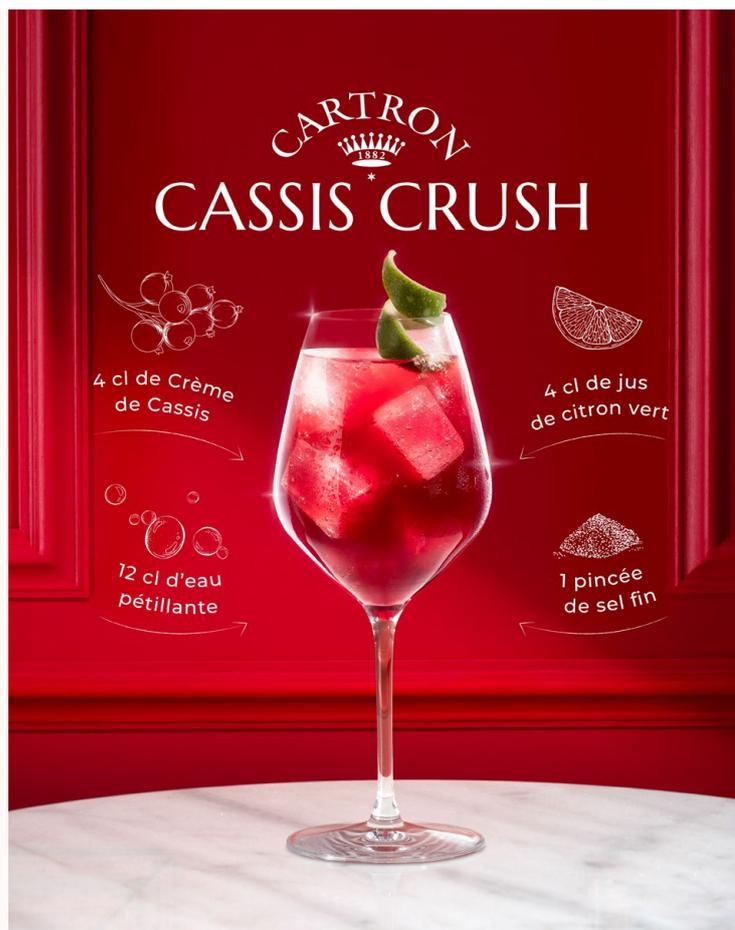
Ingrédients :

- 4 cl de Crème de Cassis de Bourgogne Double crème Joseph Cartron
- 4 cl de citron vert
- 1 pincée de sel
- 12 cl d'eau gazeuse

Étapes :

Dans un verre rempli de glaçons.

- ^{1/} Verser la Crème de Cassis de Bourgogne Double crème Joseph Cartron et le jus de citron vert.
- ^{2/} Ajouter une pincée de sel et mélanger délicatement.
- ^{3/} Verser 12 cl d'eau gazeuse et remuer.
Garnir d'un zeste de citron vert.



LIQUEUR DE SUREAU CARTRON

CARTRON SUREAU FIZZ

Ingrédients :

- 7 cl de Liqueur de Sureau Cartron
- 6 feuilles de menthe
- 3 cl de jus de citron jaune
- 1 cl de Vermouth Blanc Cartron
- Environ 6 cl d'eau pétillante

Étapes :

Dans un shaker rempli de glaçons

- 1/ Verser la Liqueur de Sureau Cartron.
- 2/ Ajouter les feuilles de menthe et le Vermouth Blanc Cartron.
- 3/ Shaker et verser dans un verre à cocktail rempli de glaçons.
Garnir d'une tête de menthe.



LIQUEUR DE BERGAMOTE CARTRON

CARTRON BERGA'SPRITZ

Ingrédients :

- 6 cl de Liqueur de Bergamote Cartron
- 9 cl de Crémant de Bourgogne Cartron
- 3 cl d'eau pétillante

Étapes :

Dans un verre rempli de glaçons.

- 1/ Verser la liqueur de Bergamote Cartron, le Crémant de Bourgogne Cartron.
- 2/ Allonger avec l'eau pétillante puis remuer délicatement.

Garnir de 3 tranches de bergamote, 3 olives, et servir.

À PROPOS

Fondée en 1882, la Maison Cartron est une entreprise familiale bourguignonne spécialisée dans la création de spiritueux d'exception. Reconnue pour son savoir-faire ancestral, elle a développé au fil des décennies, une collection variée : liqueurs, crèmes de fruits, eaux-de-vie, apéritifs. Sa Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron, élaborée exclusivement à partir de cassis Noir de Bourgogne récoltés au cœur des Grands Crus, à Nuits-Saint-Georges, incarne l'excellence de la marque.