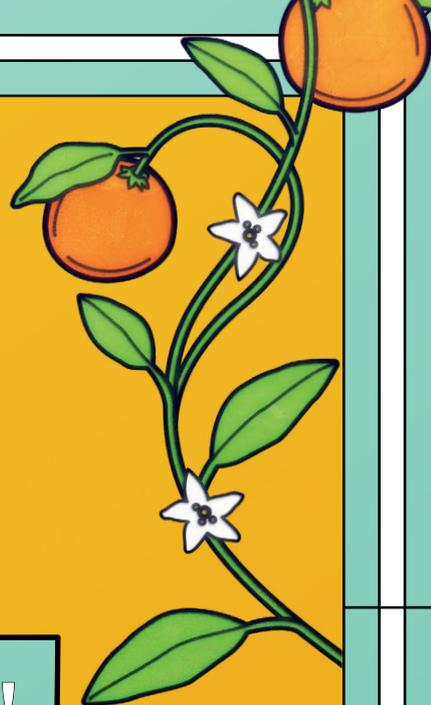


Communiqué de presse
Mars 2024



MANDARINE NAPOLÉON

LA LIQUEUR EMBLÉMATIQUE

QUI RENOUVELLE LES COCKTAILS !

AVEC SA RECETTE ANCESTRALE DE MANDARINES ET DE BOTANIKES INFUSÉES AVEC UN COGNAC DES PLUS RAFFINÉS, MANDARINE NAPOLÉON REVIENT SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE AVEC UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE, MAIS TOUJOURS LA MÊME BOUTEILLE DÉSORMAIS ICONIQUE, AFIN D'AJOUTER GOURMANDISE ET COMPLEXITÉ À SES CRÉATIONS COCKTAILS.

MANDARINE NAPOLÉON, UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE POUR UN RETOUR EN GRÂCE

Depuis 1892, la célèbre liqueur Mandarine Napoléon, offre une expérience gustative unique qui permet d'apprécier la complexité aromatique des mandarines de Sicile, infusées au cognac avec une sélection exquise de botaniques. Une recette inchangée depuis cette date de création mais parfois un peu oubliée qui compte bien se placer en première ligne avec une nouvelle identité visuelle afin d'inspirer les amateurs de mixologie à créer des expériences uniques, tout en préservant la richesse de son histoire.

UN INGRÉDIENT DE CHOIX POUR SUBLIMER LES COCKTAILS

Première liqueur de mandarine au monde, Mandarine Napoléon est un choix apprécié des barmen et des amateurs de cocktails du monde entier. Un ingrédient polyvalent, par son profil aromatique complexe et sa combinaison d'agrumes et d'épices, qui apporte gourmandise et goût à toutes les créations. A ajouter dans des cocktails classiques pour une touche unique, ou dans des cocktails originaux pour découvrir de nouvelles saveurs, Mandarine Napoléon peut aussi bien être la star du cocktail ou bien simplement un ajout de complexité et profondeurs à d'autres alcools.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le profil aromatique de Mandarine Napoléon est complexe, ajoutant de la profondeur et des nuances à une variété de boissons. Cette liqueur offre un délicieux équilibre entre la saveur des agrumes et les notes intrigantes de noix de muscade, de cannelle, de clou de girofle et de cardamome.



Prix de vente conseillé : 19,90 €
Disponible en GMS et CHR

MANDARINE NAPOLÉON

EN COCKTAILS

MANDARINE GINGER

INGRÉDIENTS :

- 5cl de Mandarine Napoléon
- 15cl de Ginger Ale
- Jus de citron vert

RECETTE :

- Remplir un verre Highball de glaçons
- Verser l'ensemble des ingrédients
- Remuer délicatement à l'aide d'une cuillère à cocktail
- Garnir d'un quartier de citron vert



MANDARINE PAPER PLANE

INGRÉDIENTS :

- 2cl de Mandarine Napoléon
- 2cl de Bourbon
- 2cl d'Amaro
- 2cl de jus de citron jaune

RECETTE :

- Ajouter les ingrédients dans un shaker rempli de glace
- Agiter jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi
- Filtrer dans une coupe bien fraîche
- Garnir d'un zeste d'agrumes

À PROPOS DE MANDARINE NAPOLÉON

Fondée en 1892, Mandarine Napoléon est une liqueur d'exception mêlant l'héritage historique à une expérience gustative raffinée. Son mélange unique de mandarines et de botaniques infusées au cognac en fait une alternative originale et captivante dans le monde des spiritueux et de la mixologie.

CONTACTS PRESSE

Valentin Portier | valentin@sowine.com | 01 86 90 14 77
Laura Bounie | laura@sowine.com | 06 36 18 17 95

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION