

JEAN CIDRE



L'ÉTÉ TOUT L'ANNÉE

INTRODUCTIE



Jean Cidre is een initiatief van Bo & Claire. Twee half Franse vrouwen die beide de helft van hun leven in en rond Bretagne hebben geleefd.

Vanuit hun gedeelde overtuiging om de dingen waar je van houdt dichtbij te houden, is hun liefde voor cider nooit ver weg geweest. Dus toen het idee kwam om een eigen cider te maken, was dat direct een volkomen logisch idee.

Jean Cidre valt onder het label Celebrate What You Eat. Bij CWYE zijn we ervan overtuigd dat de manier waarop eten en drinken mensen met elkaar verbindt en hoe smaken sferen kunnen beïnvloeden, iets is om gevierd te worden. Met onze producten doen we precies dat.



Lange zomerse dagen,
of je geniet van zo'n dag
of je verlangt ernaar...
In beide gevallen is een
drankje wat daar perfect
bij past gewenst.

JEAN CIDRE

BRUT BRETON BIOLOGIQUE



INFORMATIE



1

SMAAK

Jean Cidre wordt gekenmerkt door een rijke appel smaak, met een droge afdrank en een frisse fijne bubbel.

2

CERTIFICERING

De appels zijn afkomstig van gecertificeerde biologische landbouw, dat maakt Jean Cidre 100% biologisch.



3

INFORMATIE

Onze cider heeft 5,5% alcohol. De inhoud van iedere fles is 75cl. Het wordt geproduceerd in Bretagne (Frankrijk) en bevat sulfieten.

4

INGREDIËNTEN

Jean Cider is gemaakt van 100% appels. Het bestaat uit een blend van zoete, bitterzoete en zure appels voor de magische balans.

5,5

PROCENT

Met zijn vriendelijke 5,5% alcoholpercentage is Jean Cidre een perfect drankje om mee af te koelen op een warme zomerdag of de avond mee te beginnen.

JANUARI
FEBRUARI
MARCH
APRIL
MAY
JUNE
JULY
AUGUSTUS
SEPTEMBER
OKTOBER
NOVEMBER
DECEMBER

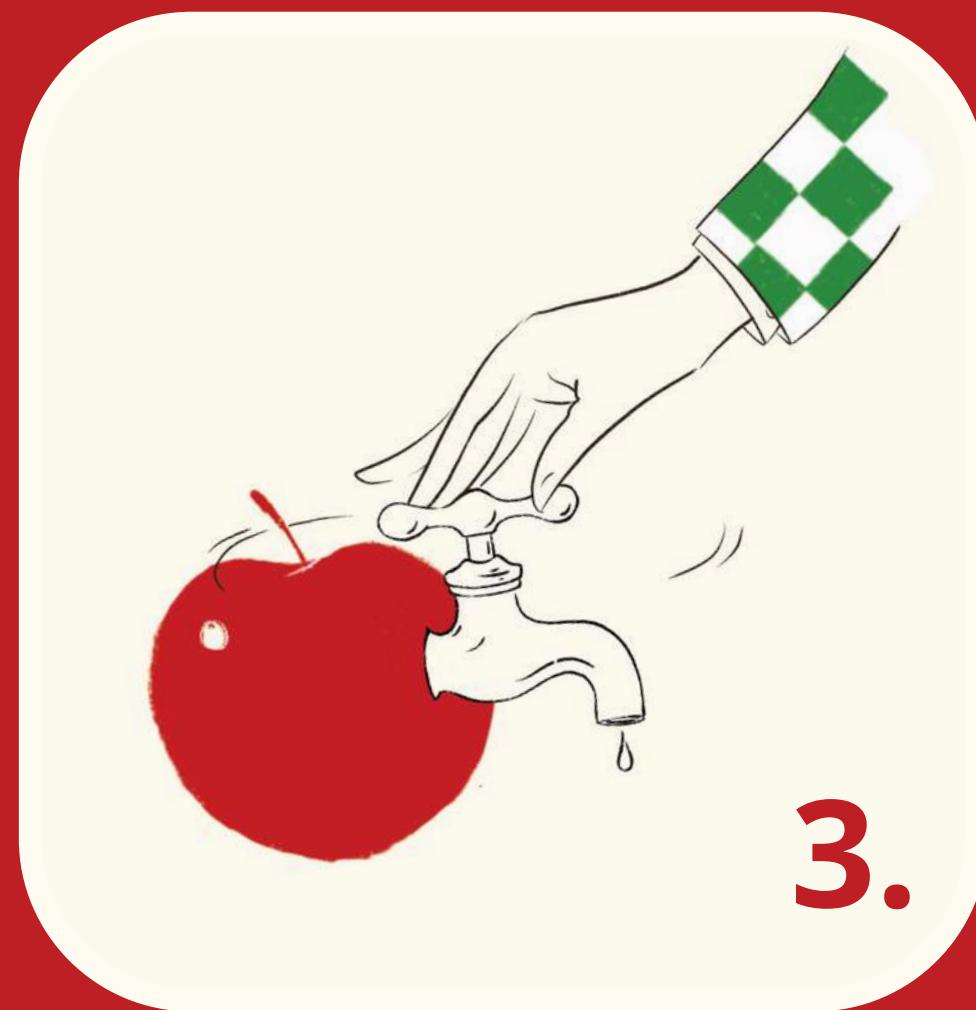
PRODUCTIEPROCES



Van september tot december worden de appels geoogst van gecertificeerde biologische boomgaarden in heel Bretagne.



De appels worden grondig schoongemaakt en behandeld in een zogenaamde "macerator", dit doen we om al de aroma's eruit te krijgen.



Met grote zorg wordt al het sap uit de appels geperst. Zodra al het sap is geëxtraheerd, start de klaringsfase waar het het sap zo'n 10 dagen rust, tot het in zijn heldere staat transformeert.

Stap 4 t/m 6



PRODUCTIEPROCES

STAP 4 T/M 6



4.

Dit is waar de magie plaatsvindt. Het fermentatieproces duurt ongeveer 8 weken. Tijdens dit proces worden de natuurlijke suikers uit de appels omgezet in alcohol.

De smaak van Jean Cidre is het resultaat van een mix van heldere, gefilterde, gefermenteerde, zoete, bitterzoete en zure appels welke samen met onze keldermeester wordt bepaald.



5.



6.

De flessen worden eerst gereinigd en gecontroleerd. Dan gevuld, gekurkt, gepasteuriseerd, geëtiketteerd en naar onze opslag verzonden. Van daaruit distribueren wij ze naar jou zodat jij het hele jaar door Franse zomers kunt vieren.

KARAKTEREIGENSCHAPPEN



FRISSE VERNIEUWER

Waar het bier assortiment momenteel een verzadigde indruk geeft en de wijn categorie populariteit wint met natuurwijnen, vervullen wij met Jean Cidre een nieuwe categorie in het verlengde van deze twee. Een fris, biologisch en vernieuwend alternatief!



LEVENDIG BEZIELD

Met onze branding en communicatie positioneren we Jean Cidre op een levendige en bezielde manier. Dit is geïnspireerd op de natuurlijke eigenschappen van Jean Cidre en wordt onderstreept door de daarbij horende product-certificeringen.



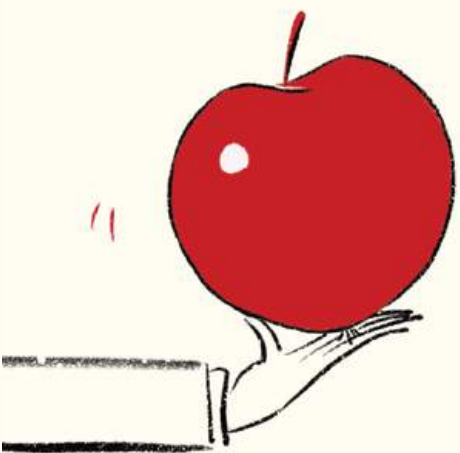
ONGEDWONGEN EENVOUDIG

Jean Cidre is een biologisch, natuurlijk product. De eenvoud van het productieproces, het vriendelijke alcohol percentage en het Frans/boerse karakter maakt Jean Cidre ongedwongen toegankelijk.

EET SUGGESTIES

Het feestelijke karakter van Jean Cidre gecombineerd met de appelfrisse, rijpe fruitige smaak, is uitstekend te pairen met divers eten.

Klik [hier](#) om onze favoriete combinaties te vinden. Wil je deze zelf delen? Vind de deelbare bestanden in onze [assets pack](#).





JEAN CIDRE

