





Appie
CIDRE



NOTRE PHILOSOPHIE

Appie est né avec comme idée folle de remettre le cidre au goût du jour !

C'est un regard neuf sur un produit trop souvent oublié.

C'est l'association de 5 amis de longue date complètement cidrés.

C'est la création de cidres novateurs issus de l'imagination de passionnés déçus de ne pas retrouver un cidre qui leur ressemble. C'est un vent de fraîcheur pour s'affranchir du triptyque galette, crêpe, bolée afin de faire découvrir à tous des boissons aux assemblages contemporains produits dans le respect du savoir-faire traditionnel français.



NOS RECETTES

Toutes les recettes Appie sont produites et mises en bouteilles en France avec des pommes et des poires issues de vergers français situés principalement en Normandie et dans l'Oise et en tout cas toujours à proximité de nos cidreries !

Nos recettes sont 100% pur jus, c'est-à-dire élaborées avec des fruits pressés uniquement, sans sucres ajoutés, sans concentré et sans colorants. Nous attachons une grande importance au respect du produit et du savoir-faire. Chez Appie nous voulons le meilleur, tout est naturel !

Avec 6 recettes originales, nos cidres vous séduiront par leurs goûts frais et fruités, leurs fines bulles et leurs robes colorées.



LA PRODUCTION

L'élaboration de nos recettes est le fruit d'une étroite collaboration avec notre maître de chai.

La première étape est l'assemblage en cuve des différentes variétés de pommes et poires sélectionnées afin d'atteindre l'équilibre recherché. Pour les pommes, cette sélection se fait parmi les principales familles de pommes à cidre : douces, douces-amères, amères et aigres. Cette sélection est déterminante.

Vient ensuite la cidrification qui permettra d'exprimer les caractères organoleptiques que nous souhaitons pour nos cidres.

Nos recettes sont donc toutes originales et issues de nos créations, vous ne les trouverez pas ailleurs !

Nous attachons également une attention toute particulière aux producteurs avec qui nous travaillons. Situés en Normandie et dans l'Oise, nos producteurs sont des partenaires de confiance et produisent des cidres dans le plus grand respect du savoir-faire traditionnel cidricole français.

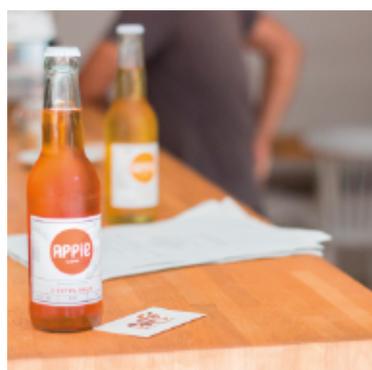


NOS VALEURS

- Convivialité
- Audace
- Goût
- Savoir-faire
- Créativité
- Respect
- Exigence

APPiE EN QUELQUES CHIFFRES

- Été 2015, lancement de l'aventure des 5 cidrés
- 6 recettes de cidres et poirés totalement originales (dont 2 entièrement bios)
- Plus de 500 établissements qui décapsulent nos cidres en France
- Déjà 10 pays Appie dans le monde
- 8 000 cidrés sur Facebook et 5 000 sur Instagram
- Plus d'une centaine de parutions dans la presse (Elle, Biba, GQ, Gala, Grazia, etc.)



NOS RECETTES



LE BRUT

Un assemblage de 7 variétés de pommes et d'une touche de poiré qui le rend si original.
Un goût fruité mais peu sucré, sec et légèrement acidulé.

CONDITIONNEMENT

Cartons de 12 bouteilles de 33cL
Fûts en inox 20L

Alc. 4.7°



LE POIRÉ

Sous sa robe légère se cache une recette pétillante.
Acidulé et peu sucré, le Poiré surprendra par son côté frais et fruité

CONDITIONNEMENT

Cartons de 12 bouteilles de 33cL

Alc. 4.1°



LE ROSÉ

Une robe naturellement grenadine grâce à un subtil assemblage de pommes à chair rouge, lui conférant un goût légèrement sucré et acidulé, et de pommes douces

CONDITIONNEMENT

Cartons de 12 bouteilles de 33cL

Alc. 2.9°



LE BRUT AU MIEL

C'est la savoureuse rencontre d'Appie et de véritable miel. La douceur du miel est associée à des notes épicées de cannelle et à la fraîcheur de la mandarine

CONDITIONNEMENT

Cartons de 12 bouteilles de 33cL

Alc. 4.7°



NOS RECETTES BIO



L'EXTRA BRUT

Robuste et tannique, L'Extra-Brut a du caractère et saura ravir les amateurs de produits charpentés. Il est issu de pommes bio.

CONDITIONNEMENT

Cartons de 12 bouteilles de 33cl

Alc. 6.5°



LE POIRÉ GINGEMBRE

La délicatesse de la poire (bio) est associée à la vivacité du gingembre pour créer un poiré fruité aux subtiles notes poivrées et citronnées

CONDITIONNEMENT

Cartons de 12 bouteilles de 33cl

Alc. 3.3°



LES APPIE PLACES : BARS & RESTAURANTS



LES APPIE PLACES : GROUPES



ILS EN PARLENT

Madame Figaro.fr – JUILLET 2017



L'EXPRESS STYLES – MAI 2016

CNEWS Matin – 16 JUN 2017



BIBA – OCTOBRE 2016



LES ECHOS – FEVRIER 2017
Le boom du cidre nouvelle génération

LSA

Jui-17



Les Echos

Fév-17



Entreprendre

Mar-17



closer

VANTY FAIR

GLAMOUR

RayonBoissons

Le Journal du Dimanche

L'EXPRESS

Les Echos

ANOUS PARIS

GQ

L'EXPRESS Styles

GRAZIA

Direct Matin

SAVEURS

LSA

madame FIGARO

BIBA

Le Parisien

ZEPROS

DOIR PARIS

ELLE

Gala

Femme Actuelle



Rejoignez les Cidrés !

 /AppieCidre

 @Appie.Cidre

 contact@appie-cidre.com

www.appie-cidre.com
