



LE JURY A AIMÉ

“Produit frais, fruité, peu alcoolisé, avec une véritable odeur de cidre... excellente nouveauté !”

“Goût fruité excellent, encore meilleur glacé... un régal !”

“Sa robe est étonnante et d'une belle couleur ambre”

“La présentation du produit est très jolie, c'est un digestif original”

Contact

ETS GUILLET - CIDRES KERISAC
18/20 rue André Caux - 44530 Guenrouët
Tél : 02 40 87 61 55 - Fax : 02 40 87 62 79
lguillet@kerisac.fr
www.kerisac.fr

Contact presse :
Soizic Chatelier (Relations Publiques)
06 31 01 73 61
soizic.chatelier@wanadoo.fr

Rayon : apéritifs / vins liquoreux

Nom du produit : Kerisac de Glace

Marque : Kerisac

Fabricant : Ets Guillet Frères - Cidres Kerisac

Format : 37,5 cl

Conditionnement : bouteille en verre avec un étui en carton

Lancement du produit : décembre 2012

PCB : 6 UVC / carton

Prix de vente habituellement constaté : 13,90 €

DLC : pas de date limite

Conseils de dégustation : à déguster très frais en apéritif ou en fin de repas, en accompagnement de foie gras, fromages et desserts pâtisseries.

Cible : amateurs et amatrices de vins et apéritifs liquoreux originaux, 100 % naturels.

Le [+] gustatif

Le Kerisac de glace est un apéritif liquoreux, fruité et raffiné où chaque bouteille concentre les saveurs des pommes qui le composent. Lors de la dégustation du Kerisac de glace, on ressent tantôt la saveur irrésistible du fruit, tantôt une sensation de chaleur. La force aromatique du Kerisac de glace est considérable : pommes, fruits secs et noix s'entrechoquent et s'harmonisent avec gourmandise et délectation. Il accompagne à merveille foie gras, fromages et desserts pâtisseries pour surprendre ses invités.

Le [+] innovation

Le Kerisac de glace est le premier moelleux de cidre français. Son mode de fabrication est issu de l'observation de la fabrication du cidre de glace au Canada. L'alliance de diverses pommes à cidre de Bretagne Sud (de la douce à l'acidulée), l'action du froid (-18°C) conjuguée à une fermentation minutieuse permet une véritable concentration d'arômes puissants et d'obtenir un produit liquoreux titrant 9°.



FABRIQUÉ ET DISTRIBUÉ PAR...



Fondée en 1920 par Edmont Guillet à Guenrouët, la cidrerie Kerisac est une entreprise familiale dont l'actuel directeur commercial, Laurent Guillet, est l'arrière-petit-fils du fondateur. La cidrerie s'appuie sur un savoir-faire vieux de 90 ans pour s'adapter et satisfaire les attentes des consommateurs. La règle d'or de l'entreprise est sa méthode de fabrication. Kerisac accorde une importance fondamentale à la sélection rigoureuse de ses pommes. Elles sont exclusivement issues de la Bretagne historique (45 % Loire-Atlantique, 50 % Sud Morbihan et 5 % Ille et Vilaine). Aujourd'hui, 5 000 à 7 000 tonnes de pommes à cidre sont transformées pour une production de 7 à 8 millions de bouteilles et environ 15 000 fûts, distribués à 45 % en GMS, 45 % en CHR, 5 % à l'export et 5 % en VPC. Kerisac emploie 40 salariés et 10 saisonniers sur son site de Guenrouët, pour un chiffre d'affaires de 9 M € en 2012.