



Bulles de cidres n°1



Pique-nique en sandales ou cocktail en talons hauts...
Adoptez le réflexe cidre, la boisson naturellement légère
et peu alcoolisée !

Authenticité, légèreté et made in France... Nos tendances de consommation 2012 prennent vie au travers du Cidre, la boisson mêlant plaisir et équilibre, issue d'un savoir-faire typiquement français ! Ses teintes jaunes or ou orangées s'accordent parfaitement aux couleurs de la saison Printemps/Été, tandis que ses notes fruitées et rafraîchissantes révèlent toutes les saveurs, sucrées ou salées.

Cette année, (re)découvrez le cidre autour du menu Printemps/Été des Cidres de France, sur la thématique du plaisir raisonné et déculpabilisé...
Avec moins de 50 kcal par verre¹, le cidre est la boisson incontournable des prochains barbecues et déjeuners ensoleillés !

¹ Pour un verre de 15cl

Place aux accords mets-cidres rusés autour
de menus Printemps/Été équilibrés !

- **Entrée** : Carpaccio de Bresaola aux artichauts et parmesan, à déguster avec un verre de Cidre Bouché Brut
- **Plat** : Filet de rougets à la provençale et petites carottes rôties au cidre. À découvrir avec un verre de Cidre Demi-sec
- **Dessert** : Pêches au cidre et baies roses, à savourer avec un verre de Cidre Doux



© Les Cidres de France / Francesca Mantovani

Visuels et déroulés des recettes sur demande auprès du service de presse



© Les Cidres de France / Francesca Mantovani

Visuels et déroulés des recettes sur demande auprès du service de presse

- **Entrée** : Bouchées de thon mi-cuit en marinade de cidre et sésame, à déguster avec un verre de Cidre Brut
- **Plat** : Brochettes de poulet pimenté et sauce mangue, accompagnée d'un verre de Cidre Demi-sec
- **Dessert** : Granité de pamplemousse au cidre avec un verre de Cidre Doux

Des pommes... aux Cidres

Les Cidres de France doivent leur légèreté à un processus de fabrication naturel, sans ajout de sucres. La fermentation maîtrisée des jus des pommes permet la transformation des sucres naturellement présents dans les fruits, et le développement d'arômes spécifiques, pour donner naissance à des cidres aux caractéristiques extrêmement variées. Doux, Brut, Demi-sec, Traditionnel, Monovariétal... À chacun son cidre ! Fruité, naturel, rafraîchissant, le cidre est la boisson alcoolisée naturellement la plus légère. Il est aujourd'hui incontournable de l'apéritif au dessert, pour tous les moments conviviaux...

Les Cidres de France comptent environ 10.000 producteurs de fruits à cidre, 500 cidriers qui, chaque année, élaborent plus de 100 millions de litres. Un savoir-faire français unique que perpétuent les professionnels soucieux de la qualité de leurs Cidres, protégé par une réglementation stricte. La richesse des variétés de pommes et des terroirs donne au cidre une palette de saveurs et de couleurs qui ravissent tous les palais.

Fiches recettes des bouchées apéritives à moins de 150 kcal disponibles en pièce jointe.
Fiches techniques et échantillons de cidres sur demande auprès du service de presse.



• SERVICE DE PRESSE : kingcom
• Cécile Lenne - Claire Lauferon
• c.lenne@kingcom.fr - c.lauferon@kingcom.fr
• TEL +33 (0)1 40 40 50 00 - www.kingcom.fr

