



Over cider

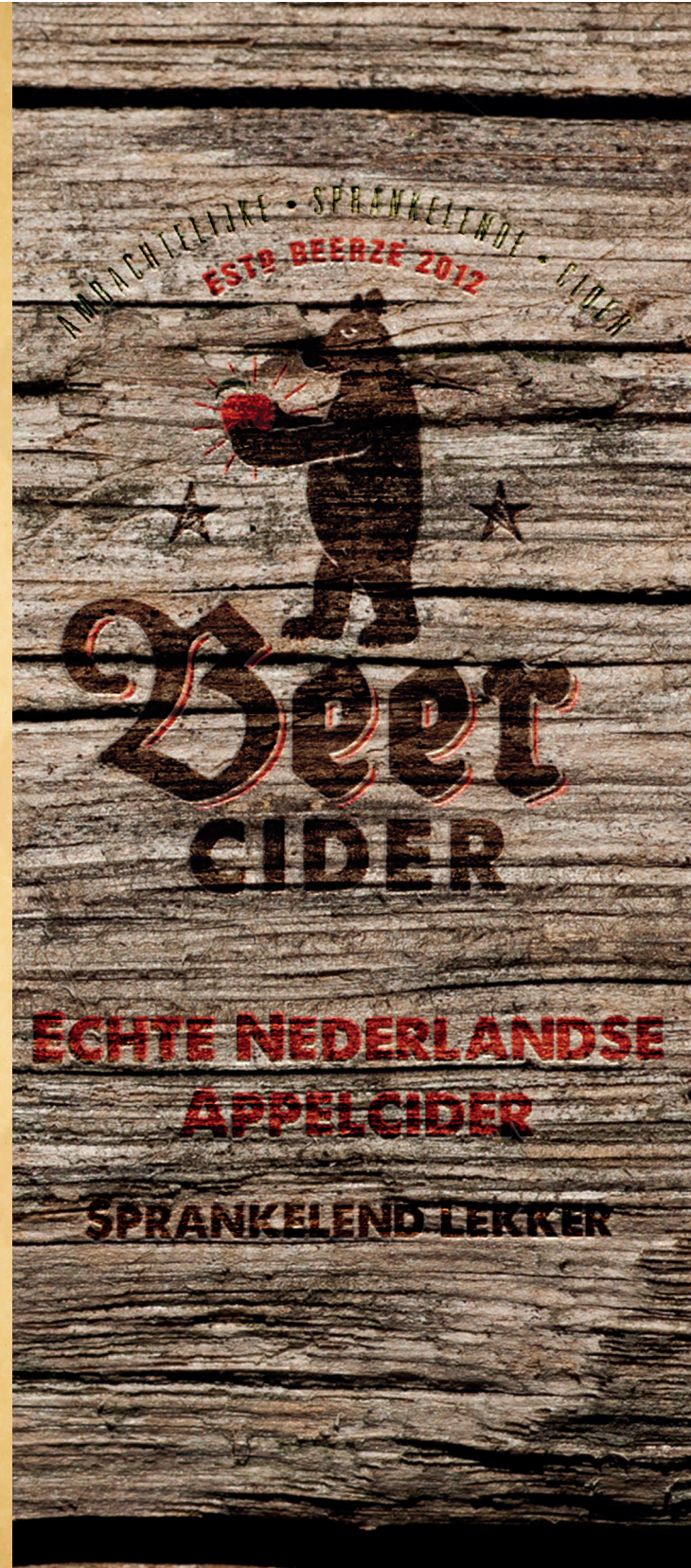
Cider is een relatief onbekende drank in Nederland. Dat is eigenlijk vreemd. Nederland is immers een echt appelland en de grondstof voor cider is appels. In veel andere landen wordt veel cider gedronken. In zowel Canada als de US is sprake van een echte hausse met groeipercentages van ver boven de 50%. Blijkbaar stellen consumenten de uitbreiding van het assortiment daar op prijs, als extra keus naast (speciaal)bier en wijn. Het spreekt voor zich dat wij vinden dat Nederland niet achter mag blijven!

Het proces van cider maken is hetzelfde als het maken van wijn. Het geperste sap wordt vergist, geheveld en geblend. En net als bij wijn is er een groot kwaliteitsverschil tussen ciders. Terwijl sommige ciders helaas gemaakt worden van concentraat en er ruim suiker wordt toegevoegd, worden andere (de echte) ciders met veel zorg en aandacht van vers sap gemaakt en prijken deze op de kaart van de beste sterrenrestaurants. Veruit de meeste ciders worden koolzuurhoudend gemaakt, echter zogenaamde "stille" cider wordt ook steeds meer gedronken. Ten slotte heeft cider ook nog andere voordelen: het is zeer laag in calorieën en van nature glutenvrij.



Beer Cider
De Boomgaard 11-1
1243HV 's-Graveland
Nederland
+31(0)35 887 52 22

www.beercider.nl
www.facebook.com/beercider
www.instagram.com/beercider





75CL

De 75cl fles is ontwikkeld voor gebruik in restaurants, thuis gebruik en verkoop via slijterijen. De fles wordt afgesloten met een champagnekurk met muselet. De flessen worden geleverd in dozen van zes.



Over Beer Cider

Beer Cider is een Nederlandse appelcider. Leonard Koningswijk is de drijvende kracht achter Beer Cider. Hij wil het drinken van kwaliteitscider, zoals Beer Cider in Nederland graag promoten. De bakermat van Beer Cider is het landgoed Beerze, in Beerze(Ov) vandaar de naam. De prachtige natuur en fruitbomen vormden de inspiratie om een natuurlijke Nederlandse cider te maken. Beer Cider wordt gemaakt van alleen appels, er wordt geen water en suiker toegevoegd. Beer Cider gebruikt de beste ingrediënten: gave en goed doorgerijpte appels en speciaal geselecteerde gisten. De uitgebalanceerde smaak wordt bepaald door de mix van appellassen: zowel zuur, zoet als bitter. Beer Cider maakt daarvan verschillende blends. De standaard is een mooie lichte en frisse appelcider met koolzuur: Beer Cider Sprankelende Nederlandse Appelcider. Deze cider heeft een alcohol volume van rond de 5 procent en wordt afgevuld in flessen van 75cl en 33cl. Daarnaast maken wij zogenaamde "specials": kleine oplages van bijzondere ciders, bijvoorbeeld cider gerijpt op gebruikte eiken rumvaten.

Wanneer drinken

Traditioneel is cider een voorjaars- en zomerdrank, dankzij de sprankelende frisheid. Echter, het wordt steeds meer het gehele jaar door gedronken en er zijn heerlijke recepten als warme winter drank (mulled cider). Beer Cider gaat voorts uitstekend samen met schaal- en schelpdieren (vooral oesters), maar ook met varkensvlees en met zachte kazen.



33CL

De 33cl fles is ontwikkeld voor gebruik in cafés en verkoop in het retail kanaal. De fles wordt afgesloten door een MCA dop (herschuitbaar twist off) met de afbeelding van de beer bovenop. De flesjes worden geleverd in dozen van 24, op verzoek ook omverpakt in consumenten verpakkingen van vier.