

E-mail
@email
Galerie









BBCidre s.r.o.

Nádražní 1263/6, 408 01 Rumburk
Tel.: +420 502 112875, +420 773 289 605
email: info@bbcidre.cz



Ceské
Sächsische

Švýcarsko
Schweiz

DRSMÝ jako České Švýcarsko

BBCidrevyrábí svůj originální cidre ze starých jablečných odrůd Českosaského Švýcarska. Je kvašený pouze pomocí divokých kvasinek, přirozeně přítomných na jablkách.

*BB cidre se vyznačuje svěžestí,
plnou jablečnou vůní
a originální ostrou chutí.*

Charakteristiky BB cidru

- čistě přírodní lokální produkt
 - 100% jablečný fermentovaný mošt lisovaný z místních jablek bez jakékoli chemie
 - bez umělých přísad a stabilizátorů (nepřislazováno, nesyceno CO₂, nesířeno...)
 - nepasterizovaný, nefiltrovaný (malý sediment nebo kalnost jsou přirozené)
- řemeslná ruční výroba
- inspirováno tradiční francouzskou metodou výroby pomalého zrání
- 6,5 % alkoholu



330 ml

URIG wie
die Böhmishe

Popis

BBCidre je zkvašený jablečný mošt, který vzniká pomalou fermentací jablečné šťávy ve vhodných nádobách a při nízké teplotě v průběhu zimy. Vyráběný je z jablek, která pochází ze starých sudetských odrůd, rostoucích po Šluknovsku a Českém Švýcarsku. Výsledná chuť a vůně se odvíjí od použitých jablek a technologického postupu. Protože se jedná pouze o místní jablka s místními divokými kvasinkami a procesy probíhají v podmínkách místních teplot a místního klima, není výsledný produkt jinde a v jiných podmínkách napodobitelný.

BBCidre nedoslazujeme, nepasterizujeme, nesíříme, nedosycujeme, nefiltrujeme, ani jinak uměle neupravujeme. Jedná se o čistě přírodní produkt. Drsný jako krajina, odkud pochází.

Tím, že BBCidre není filtrovaný ani pasterizovaný a současně není vykvašený do úplně nulové hladiny zbytkového jablečného cukru, nadále v lahvích pracuje, pomalinku prokvašuje a chuťově se vyvíjí. Pokud ho nevypijete ihned, uchovávejte lahev v tmavém a chladném místě do 8°C (lednička, sklep, chladící místnost). V takto odpovídajících podmínkách a v dobře uzavřené lahvích lze skladovat BBCidre roky. Chuťově a aromaticky se přitom bude stále zlepšovat, podobně jako vyzrávají kvalitní vína.

Díky dobíhající fermentaci uvnitř lahve se časem utvoří na dně jemná sedlina, která je přirozenou vlastností nefiltrovaného a nepasterizovaného cidru a není nikterak na závadu.

BBCidre servírujte chlazený. Abyste mohli ocenit jeho nuance, nepoužívejte tlusté sklo, ale servírujte cidre v kvalitní tenké sklenici se stopkou, která se používá pro bílá vína. V ní se lépe uvolní, rozvinou a koncentrují jablečná aromata. Sklenici držte za stopku. Před napítím můžete sklenicí i mírně zavířit (ne moc, aby nevyprchala kvasinkami vytvořená mírná perlivost a svěžest v nápoji zůstala) a pak si přivoňte. Jablečné spektrum vůně Vás naladí k napítí a plnému vychutnání cidru.

BBCidre neobsahuje lepek, oxid siřičitý a siřičitany, ani jiný ze 14 uváděných potencionálních alergenů. Je vhodný pro každého, včetně celiaků. Obsahuje vysoké množství antioxidantů a jeho pravidelné pití v rozumné míře (lahvička denně) přispívá k upevnění zdraví a snižuje riziko srdečních a cévních onemocnění.

BBCidre v nabídce v roce 2017 (ročník 2016)

Klasický cidre

Suchý, alk. 6,5%. Vyznačuje se svěžestí, plnou jablečnou vůní a chutí, výraznějšími jablečnými kyselinkami, jemnou perlivostí. Minimální zbytkový jablečný cukr.

Chmelový cidre

Suchý, alk. 5,5%. Do tanku se cidrem byly přidány ke konci fermentace vybrané chmele, používané pro studené chmelení svrchně kvašených ejlů. Cidre s jemnými náznaky chmelového aromatu.

Fenyklový cidre

Suchý, alk. 5,5%. V tanku byla luhována sušená semínka fenyklu. S touto příchutí vyrábíme cidre jako jediní na světě. Fenykl z nápoje voní a ucítíte v něm i jeho mírně nasládlou chuť. Látky uvolněné ze semínek fenyklu do cidru působí blahodárně na zažívací trakt.

Připravujeme zázvorový cidre a cidre se zeleným jasmínovým čajem.

Phone

+420773289605

Address

Nádražní 1263/6

Město

Rumburk

PSČ

408 01

Země

[Česká republika](#)

Manufacturer

[BBCidre s.r.o.](#)

Category

[Výrobek](#)