

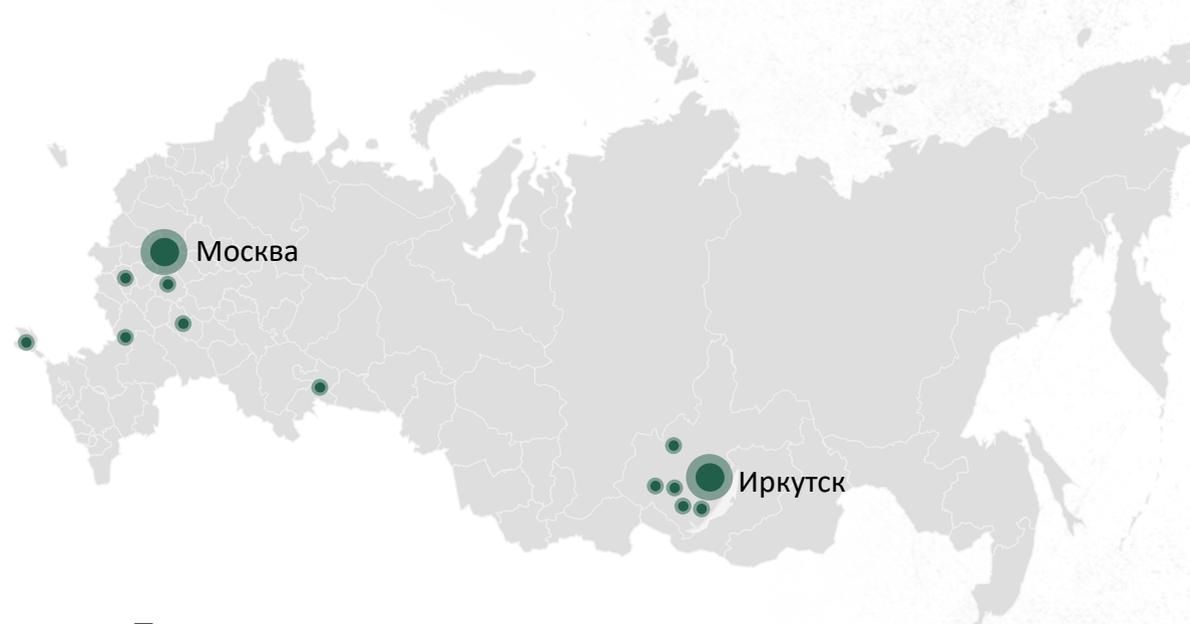


ONLINE-тур
"Территория CIDER OLDEN"

Пожалуй, лучший сидр
в России



Мастерская OLDEN



Мастерская OLDEN была основана в 2018 году, в Иркутске. Основная специализация нашей компании заключается в производстве сидра. Благодаря удачному месторасположению, воду для наших напитков мы используем из чистейшего водоёма на планете- озера Байкал. За небольшое время у нашей продукции появилось множество поклонников из разных уголков России.

Преимущества:



Использование натуральных ингредиентов



Высокотехнологичное производство



Выверенные годами авторские рецепты



Строгий контроль качества продукции

2018

НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО

Производство сидра — это непростой процесс. Для получения одной тонны сидра требуется две тонны яблок, а срок брожения составляет от 40 до 90 суток. Также, для получения чистого и качественного напитка необходима тщательная фильтрация.



500 000 л. в год

Для производства сидра мы используем надёжное и специализированное оборудование, а также выделяем достаточное место и создаем необходимые условия для правильной выдержки напитков. Благодаря этому, мы производим до 500 000 литров сидра в год.

5000



ЧТО ТАКОЕ СИДР

В настоящее время сидр является одним из самых популярных напитков. Он подходит практически любому человеку, нужно лишь найти свой вкус. На протяжении последних лет, происходит мировой рост потребления сидра – более 10% в год. В 2019 году сидр, по объёму потребления, обогнал шампанское и вышел на 5 место. В этом достижении приняла непосредственное участие и наша Мастерская.



Сидр по праву считается самым популярным напитком среди активной молодежи - он не только тонизирует, повышает настроение, но и создаёт свой собственный стиль. А разнообразие вкусов подойдёт к любому событию.





Открой для себя “OLDEN”

• Сидр OLDEN Полусухой •

Легкий, освежающий напиток с ярко выраженными яблочными нотками, светло-золотистого цвета со вкусом созревших яблок, фасовка 30 литров ПЭТ Кега. Фитинг А.

Производится в начале сбора урожая яблок, имеет короткий срок ферментации.



Температура подачи: 8-12°C

Крепость: 4.7



Газированность:



Сладость:



Кухня: Отлично сочетается с рыбными блюдами, креветками, кальмарами, салатам из морепродуктов, помидоров, свежим козьим сыром и разнообразными десертами.



Произведен из трёх сортов яблок, имеет кристально чистый цвет с золотистым оттенком, отличается тонкими острыми пузырьками

OLDEN CIDER TRADITIONNEL



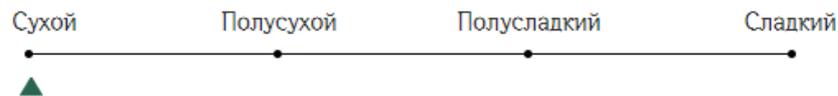
 Температура подачи: 8-12°C

Крепость: 4.7

 Газированность:



 Сладость:



 **Кухня:** Отлично сочетается с рыбными блюдами, креветками, кальмарами, салатами из морепродуктов, помидоров, свежим козьим сыром и разнообразными десертами.



450 ml



750 ml

Обладает необыкновенно сильным, насыщенным фруктовым ароматом, глубоким золотистым цветом, легким и освежающим вкусом. Превосходный аперитив.

OLDEN CIDER DEMI-SEC



 Температура подачи: 8-12°C
Крепость: 4.7



 **Кухня:** Отлично сочетается с рыбными блюдами, креветками, кальмарами, салатами из морепродуктов, помидоров, свежим козьим сыром и разнообразными десертами.



450 ml



750 ml

Благодаря соединению
большого количество
сортов, сочетает
кислые плоды с
яблоками более
мягкого вкуса

OLDEN CIDER DOUX



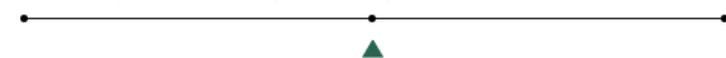
Температура подачи: 8-12°C

Крепость: 4.7



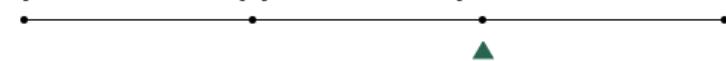
Газированность:

Слабогазированный Средне-газированный Сильно-газированный



Сладость:

Сухой Полусухой Полусладкий Сладкий



Кухня: Отлично сочетается с рыбными блюдами, креветками, кальмарами, салатами из морепродуктов, помидоров, свежим козьим сыром и разнообразными десертами.



450 ml



750 ml

The logo for SVAM group, featuring the word "SVAM" in a bold, dark grey sans-serif font with a small orange slash above the 'V', followed by the word "group" in a smaller, orange sans-serif font.

ООО «СВАМ Групп»

Россия, г. Москва,
Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

Телефон: +7 (495) 989-24-14

Сайт: www.svamgroup.ru



Пожалуй, лучший
сидр в России