

E-mail  
@email  
Galerie











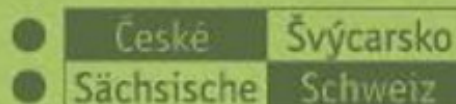






**BBCidre s.r.o.**

Nádražní 1263/6, 408 01 Rumburk  
Tel.: +420 602 1128 75, +420 773 289 605  
email: info@bbcidre.cz



# DRSNÝ jako České Švýcarsko

BBCidre vyrábí 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 CO<sub>2</sub>, 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 Böhmische

## 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 lahvi pracuje, pomalinku prokvašuje a chuťově se vyvíjí. Pokud ho nevy pijete ihned, uchovávejte lahev v tmavém a chladném místě do 8°C (lednička, sklep, chladicí místnost). V takto odpovídajících podmínkách a v dobře uzavřené lahvi lze skladovat BBCidre roky. Chuťově a aromaticky se přitom bude stále zlepšovat, podobně jako vyžívají 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 zkoncentrují jablečná aromata. Sklenici držte za stopku. Před napitím můžete sklenicí i mírně zavířit (ne moc, aby nevyprchala kvasinkami vytvořená mírná perlivost a svěžest v nápoji zůstala) a pak si přivoňte. Jablečné spektrum vůní Vás naladí k napití 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.

### Telefon

+420773289605

### Adresa

Nádražní 1263/6

### Město

Rumburk

### PSČ

408 01

### Země

[Česká republika](#)

### Výrobce

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

### Kategorie

[Výrobek](#)