



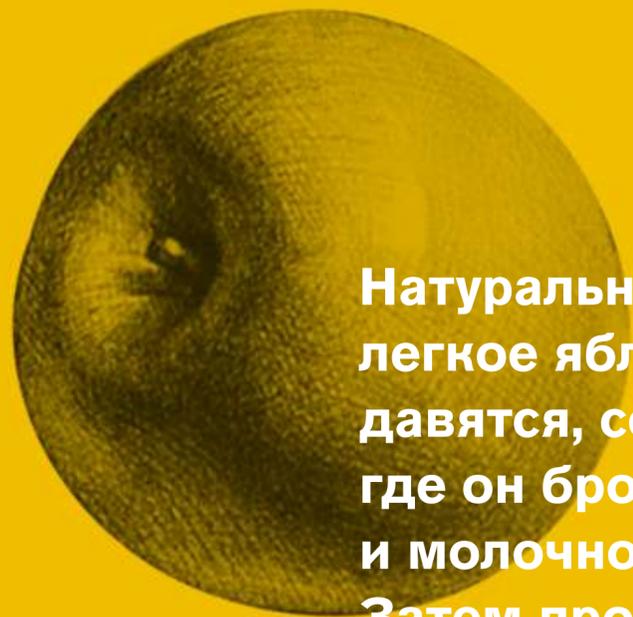
St.
Anton

EST. 2000

*Первый российский бренд
натурального сидра*

Натуральный сидр
St. Anton производится
из свежих яблок сидровой
селекции в самом
“яблочном” регионе
Центральной России –
Тульской области





Натуральный сидр – это, по сути, легкое яблочное вино. Яблоки давятся, сок поступает в емкость, где он бродит алкогольным и молочно-кислым брожением. Затем происходит розлив.



Наиболее старыми традициями производства сидра славятся Франция, Испания и Великобритания.



Сидр известен еще со времен Римской Империи.



Благодаря благоприятному для яблок климату сидр исторически прижился на территории России. Он пользовался популярностью как в Царской, так и в Советской России.

XXI ВЕК

Новое поколение выбирает сидр потому, что он легкий, освежающий, натуральный и веселый. Это напиток людей, которым не все-равно, что они пьют.

В России рынок сидра появился совсем недавно и очень динамично развивается.

Россия – страна яблок: на любом загородном участке растут яблони, ведь наш континентальный климат идеально подходит для данного растения.

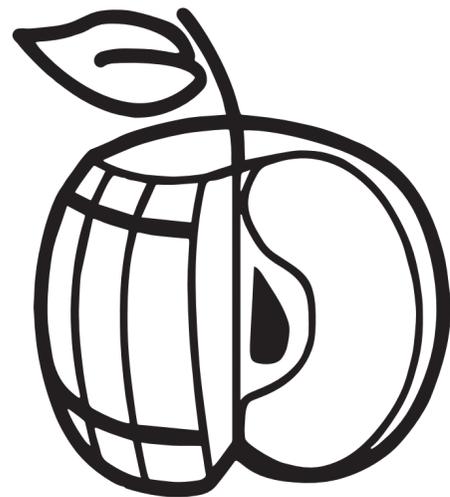
ВЕК РЕНЕССАНСА СИДРА



В сидре сконцентрированы полезные свойства яблок, такие как антиоксиданты, витамины, цинк, фосфор и другие полезные минералы.

Сидр поднимает тонус, очищает от шлаков и помогает при профилактике мочекаменной болезни и подагры.

С начала XXI века в Европе и Сев. Америке не прекращается бум сидра. Только за последние 5 лет мировой рынок сидра увеличился в 5 раз.



ЯБЛОЧНЫЙ СПАС

В 2000 году наша компания «Яблочный Спас» первой в современной России начинает производить натуральный сидр.

Натуральный сидр – из “живого” яблочного сока прямого отжима, без использования концентрата, без разбавления водой и без химических добавок.

Производство расположено в Тульской области и располагает самыми качественными современными технологиями производства сидра.

Производственная линия была спроектирована специалистами из Страны Басков.

БОЛЕЕ 10 СОРТОВ
СИДРА И ПУАРЕ

800 ТОНН, 900 ТЫС. БУТЫЛОК
ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА



Сидровые сорта яблок

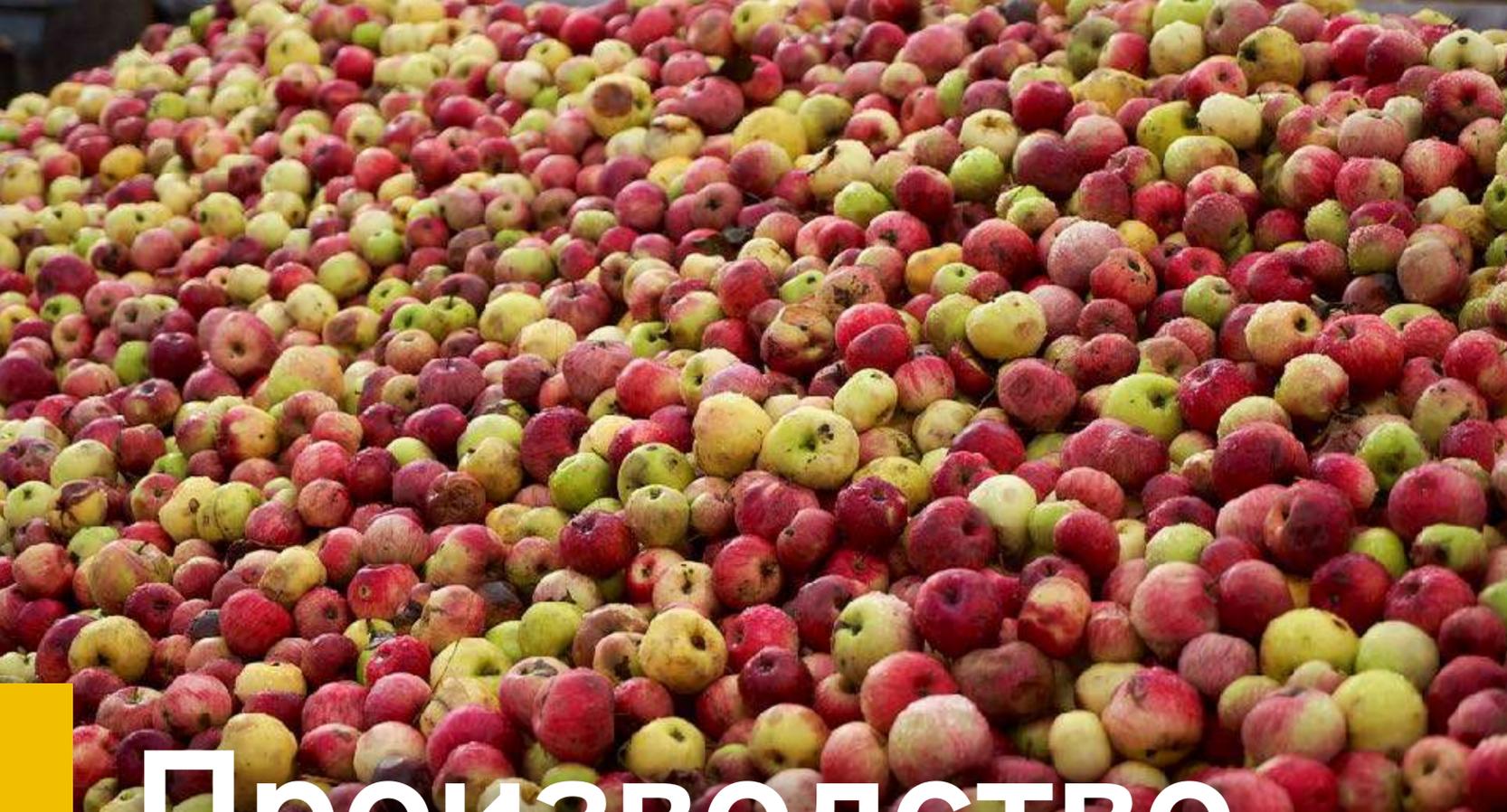
Мы – единственная компания на российском рынке сидра, которая использует для производства сидровые сорта яблок выращенные в собственных садах.

Саженцы были привезены из французской Нормандии. Помимо сидровых сортов, мы также используем в купаже тщательно отобранные нашими технологами отечественные сорта яблок.

Собственные сады

Долина реки Искона и Суворов





Производство



Наша продукция



Сидр St. Anton
полусладкий
газированный 0,5 л

Алк. – 5,0% об
Срок хранения 10 мес.



**Пуаре St. Anton
(сидр грушевый)**
полусладкий
газированный 0,5 л

Алк. – 5,0% об
Срок хранения 10 мес.



**Пуаре St. Anton
(сидр грушевый)**
сухой нефильтрованный
0,7 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10 мес.



Сидр St. Anton
сухой
нефильтрованный
0,7 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10 мес.



**Сидр St. Anton
Суворовский** экстра
брут игристый
0,75 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10 мес.

Сидр «Долина реки Искона»
сухой
нефильтрованный
0,7 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10



- Сделан из горьких яблок нормандских сортов **Bisquet, Aurolles, Frequin Rouge, Binet, Clos Renaux, Tettais**
- Моносадовый терруарный сорт - все яблоки собраны в одной саду - **«Долине реки Искона»**
- Аллювиальные почвы
- Алкогольное брожение на диких дрожжах
- Длительная выдержка на осадке - около 6 месяцев
- Выдержка в бутылке 6-12 месяцев
- Сложная ароматика, бретты, скотный двор, кожа, специи, огромное количество нюансов

**Сидр
«Суворовский»**
сухой игристый
0,75 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10 мес.



- Сидр **традиционный**
- Вторичное брожение **методом «Шарма»**
- 100% из яблок **Суворовского** района Тульской обл.
- Шампанская бутылка под **«мюзле»**
- Длительная выдержка на осадке - около 6 месяцев
- Вторичное брожение 2 месяца в акратафоре с **тиражным ликером**
- Сложная ароматика, сливочные нотки, яблочная косточка

Сидр «St. Anton»

полусладкий

розовый

0,5 л

Алк. – 5,5% об

Срок хранения 10 мес.



Сорт штрифель

Тульская Область,
Суворовский район

Сидр традиционный:
100% прямой отжим



- Сидр традиционный
- Из яблок сорта **Штрифель** с розовой мякотью
- Штрифель - сладкий сорт яблок с ароматами красных ягод и пряностей
- Яблоки собраны в садах западной части **Тульской обл.**
- Фруктовый аромат с нотками цветов и красных ягод. Нежный сбалансированный вкус с мягкой кислотностью и долгим послевкусием

Пуаре «St. Anton»

полусладкий

0,5 л

Алк. – 5,5% об

Срок хранения 10 мес.



Пуаре St. Anton

Полусладкий

Пуаре традиционный:

100% прямой отжим



- Сидр **традиционный**
- Из российских груш из **Северного Кавказа**
- Многолетний хит продаж
- На вкус грушевый аналог сидра получается мягче и слаще яблочного сидра за счет неферментируемых сахаров **«сорбитов»**
- Приятный аромат с выраженными нотками десертной груши



Сидр St. Anton с черной смородиной

Сидр фруктовый традиционный:
100% прямой отжим



- Первый в России сидр **фруктовый традиционный**
- Сброженный яблочный сок со **свежим** соком смородины
- Смородина придает яблочному сидру приятную мягкую терпкость, которая прекрасно дополняет вкус яблока.
- Рекомендуется как аперитив, так и к мягким сырам, закускам и тапас, пицце, блюдам со сладкими соусами, пасте, бургерам.

Сидр St. Anton

игристый розовый
полусладкий 0,75 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10



- Из яблок сорта **Штрифель** с розовой мякотью
- Штрифель - сладкий сорт яблок с ароматами красных ягод и пряностей
- Яблоки собраны в садах западной части **Тульской обл.**
- Алкогольное брожение на диких дрожжах
- Вторичное брожение **методом Шарма** в резервуаре с шампанскими дрожжами
- Кремовые оттенки

**Сидр фруктовый
традиционный
Тропический**
Кега 30 л

Алк. – 5,5% об
Срок хранения 10



- Сидр фруктовый **традиционный**
- **Мутный**, с мякотью ананаса
- Соки тропических фруктов, включая **манго**, с яблочным характером
- Ароматный и вкусный сорт, придется по душе как ищущим чего-то нового сидровым экспертам, так и людям, только знакомящимся с сидрами

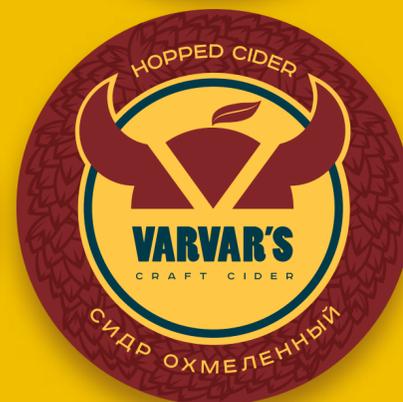
Основные преимущества сидра St. Anton перед импортными сидрами

- 1) Цена в два раза ниже
- 2) Сидр St. Anton - это только прямой отжим (свежие яблоки), а практически весь британский и абсолютно весь шведский импортный сидр - это восстановленный из концентрата сидр, разбавленный водой и ароматизаторами (при концентрации теряется весь аромат)
- 3) Большой ассортимент, более 15 сортов, есть выбор
- 4) Мы лидеры в крафтовом сегменте в России, высокие оценки в Untappd по сравнению с конкурентами
- 5) Экспортируем сидр в Германию, Испанию и Чехию
- 6) Оценен на международных конкурсах и входит в список World's Best Ciders

Разливная продукция

Разливная продукция

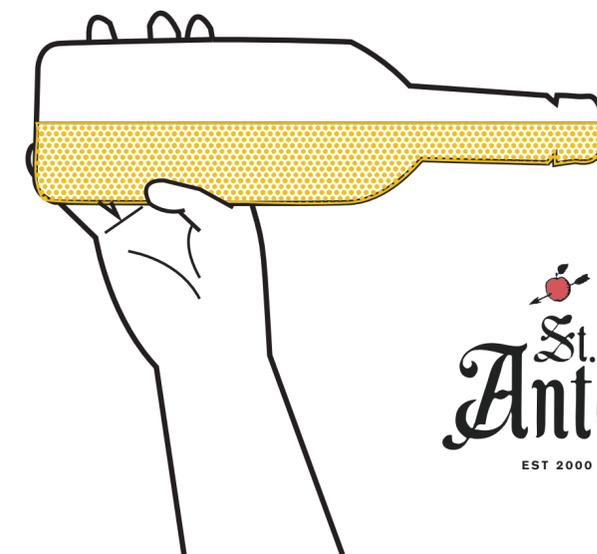
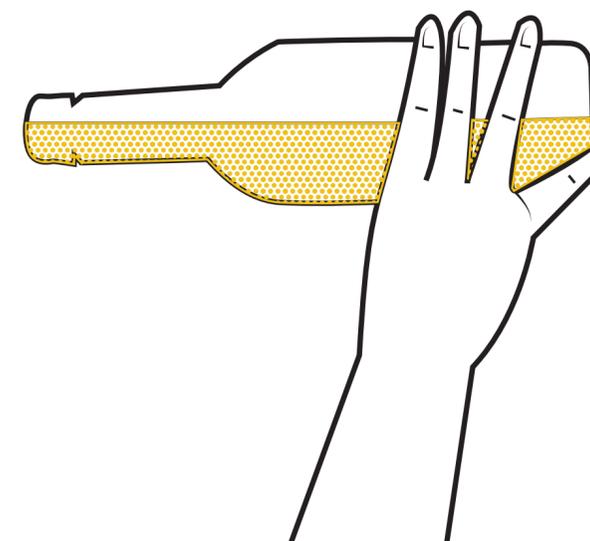
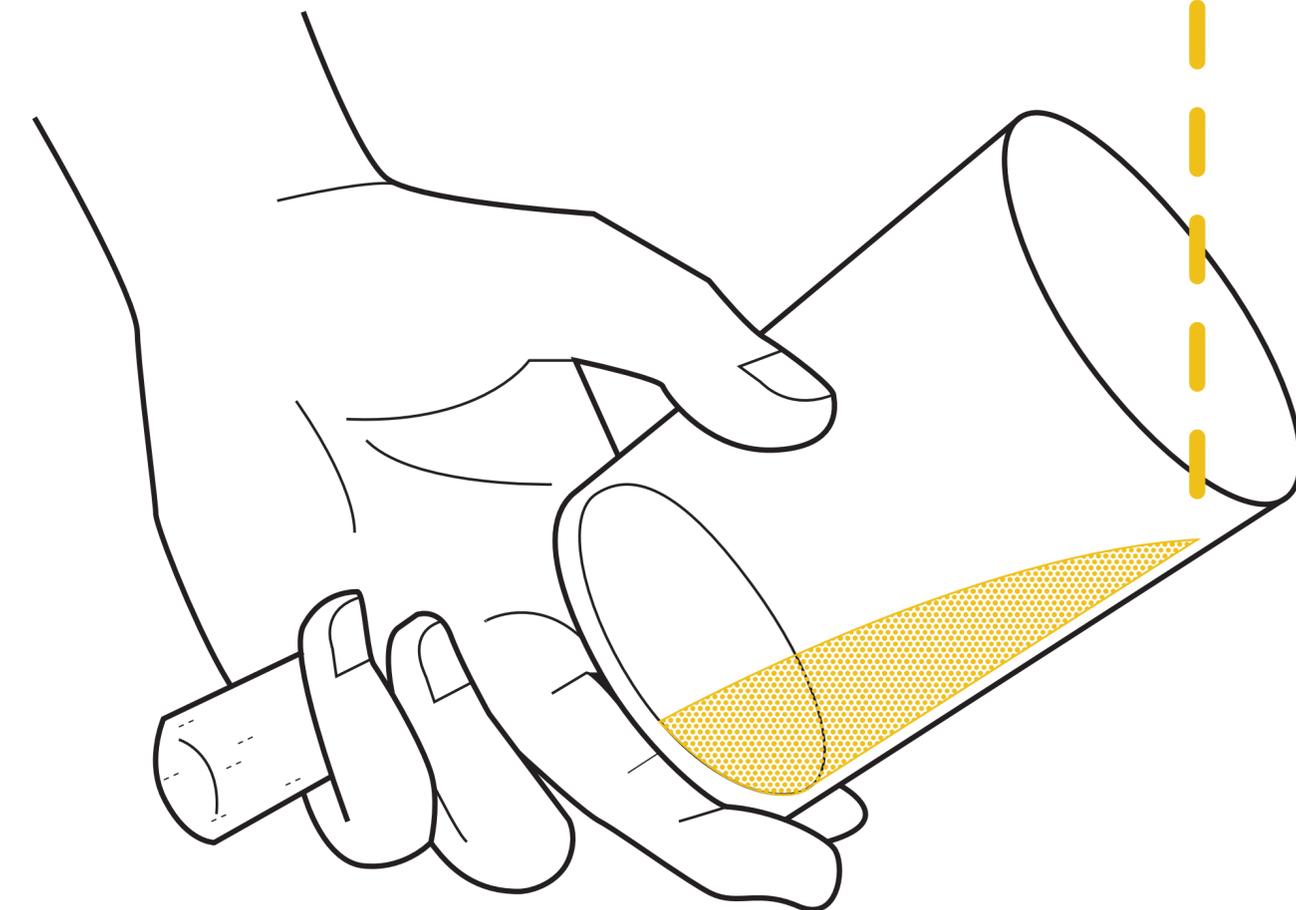
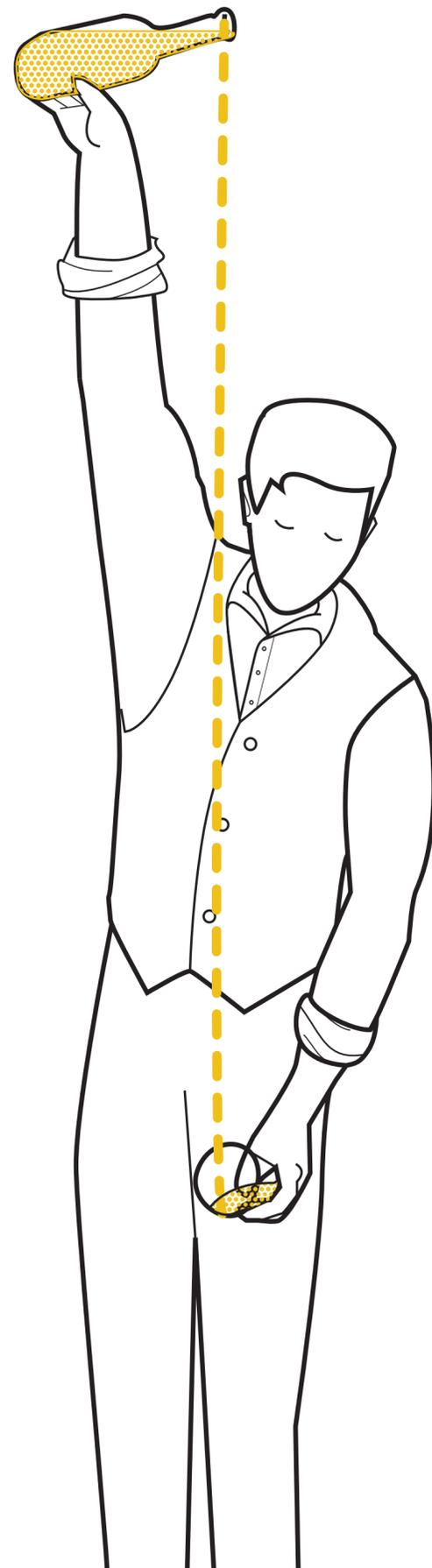
- Сухой
- Полусухой
- Полусладкий
- Пуаре
- Грушевый
- Рубиновый
- Вишневый
- С барбарисом
- Рождественский
- Ледяной
- Земляничный
- Цветочный
- Varvar's яблочный
- Varvar's пуаре
- Varvar's охмеленный



Как правильно наливать сухой нефильтрованный сидр и пуаре?

Бутылку следует держать
как можно выше
над стаканом.

Это обогатит напиток
кислородом и поможет
раскрыть все нюансы
вкуса и аромата.

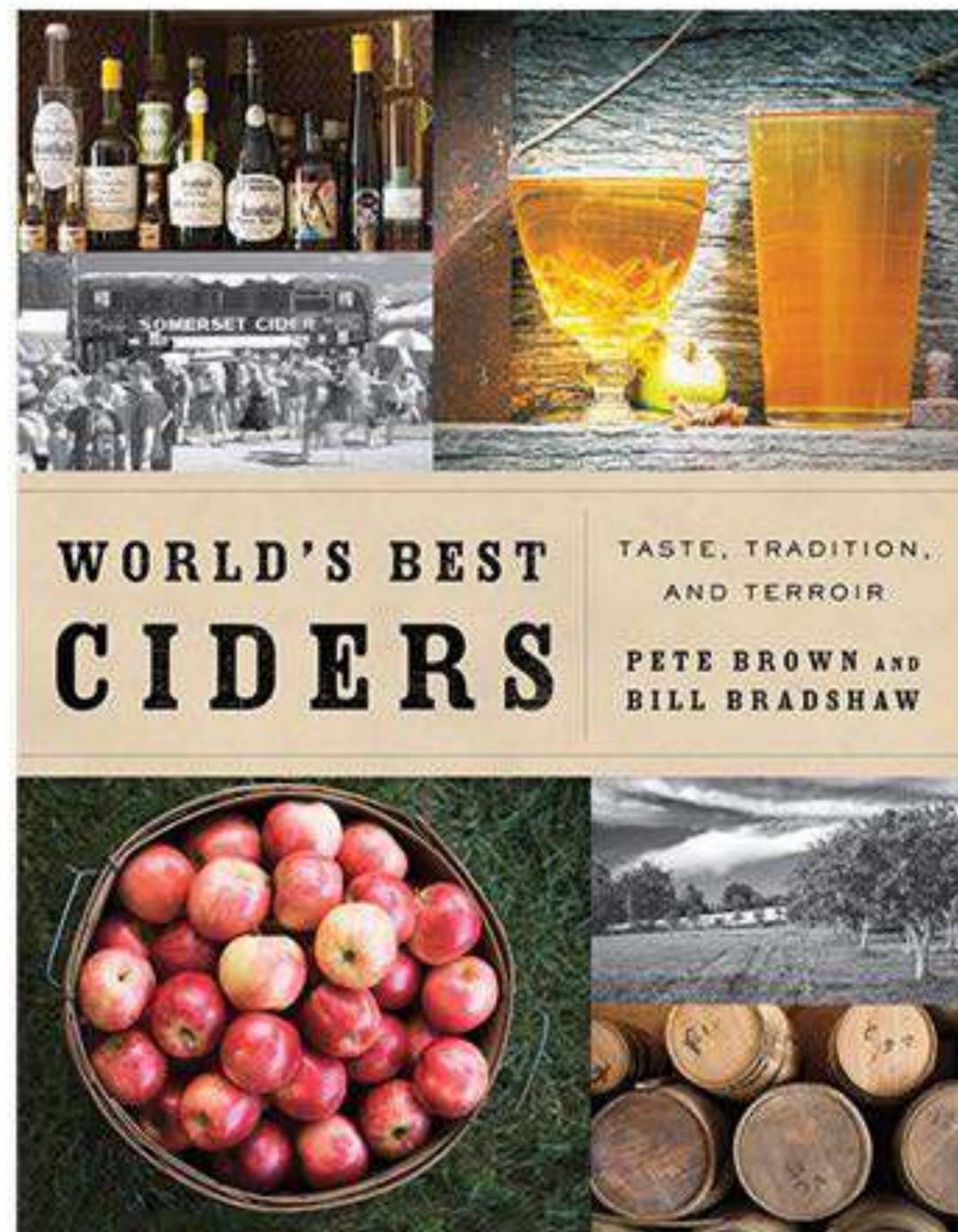


Целевая аудитория

- Согласно нашим исследованиям сидр одинаково популярен среди мужчин и женщин.
- Основная возрастная группа – 21-35 лет.
- Люди с высшим образованием, креативный класс.
- Воспринимает сидр как альтернативу вину, необычным вкусным сортам пива и шампанскому.



Сидр St. Anton входит
в список лучших сидров
в мире «**World's Best Ciders**»
по версии английского
журналиста газеты
The Guardian Пита Брауна



RUSSIA

Cider was once popular in Russia but died out in the Soviet era. Now, in the wake of Russia's burgeoning craft-beer scene, a small number of people are keen to revive Russian cider and it is gaining in popularity, particularly in Moscow.

YABLOCHNY SPAS

Moscow

www.en.yablochny-spas.ru

Apple Cider St. Anton Semi-Sweet (5% ABV)



A determined attempt to revive a real cider tradition. Fresh and sweet, with strong acidity and a slight hint of farmhouse character.

Медали и призы

Серебряная медаль Concours Professionel International Des Vins 2007 г.

Серебряная медаль 3-го Международного конкурса вин и спиртных напитков 2007 г.

Национальная премия в области бизнес-репутации “Дарин” за 2007 г. в номинации Малый Бизнес

Золотая медаль за высокое качество продукции 7-го международного форума “Индустрия Напитков” 2007 г.

Награда за активное участие в 10-й международной выставке “ПИР, Индустрия Гостеприимства” 2007 г.

Серебряная медаль ПРОДЭКСПО-2008

Бронзовая медаль ПРОДЭКСПО-2007

Приз за высокое качество и уникальность продукции на международном форуме “ПИВО-2007”

Приз за высокое качество КРАСНОДАРЭКСПО 2007 г.

Серебряная медаль Дегустационного конкурса винодельческой продукции “Южная Россия”

International Star For Quality 2014 Geneva



Наши партнеры

РОЗНИЧНЫЕ СЕТИ



ВкусВилл



БАРЫ И РЕСТОРАНЫ

Москва

р-н - сидрерия "Эль Асадор"
паб "St. Peter's & St. Anton"
сеть ЛавкаЛавка
клуб "Gipsy"
бар Все твои друзья
клуб НИИ
Jawsspot
Эрик Рыжий
магазин Испанская лавка
клуб Театр
кафе Нудл Мама
ресторан "Ирландский паб"
ресторан Зоология
ресторан "Поехали"
и другие...

Санкт-Петербург

Сеть ресторанов «Пенабар»
Сеть пабов «Бирхаус»
Паб «Tara Brooch»
Паб «Oliver Twist»
Паб «Черчилль»
Паб «Телеграф»
Паб «Марко Поло»
Паб «Челси»
Джеки Чан
Сеть быстрого питания «Рубли»
Crazy Wine
Tiger Lily
и другие...