



Disponible dans les bars et brasseries
Prix : 5 euros

Le cidre s'invite à l'apéritif !

Prolongez l'été avec l'**apéricidre breton Loïc Raison**



ON CONNAISSAIT LE CIDRE EN ACCOMPAGNEMENT DE CRÊPES ET DE GALETTES, LOÏC RAISON PROPOSE Désormais LE CIDRE À L'APÉRITIF ET CE, TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !

Élaboré dans la plus pure tradition, grâce à une sélection rigoureuse des meilleures pommes de son terroir, les cidres Loïc Raison expriment, au travers de notes fruitées toute la richesse du terroir breton.

Dans les cidres 33 cl Loïc Raison on retrouve toutes les saveurs et toute l'authenticité d'un grand cidre, un équilibre parfait où se mêlent authenticité et saveur avec 100% de pommes bretonnes.

Cap sur la Bretagne à l'apéro !

**LOÏC RAISON SUGGÈRE D'ACCOMPAGNER LE CIDRE
BRUT OU DOUX DE PRODUITS 100% BRETON :**

gavottes salées et toasts de pâté Henaff.

Un format 33cl pratique et moderne !

À consommer avec modération.



TÉLÉCHARGER

CLIQUEZ ICI POUR TÉLÉCHARGER LE COMMUNIQUÉ ET LES VISUELS HD :
www.zmirov.com/mailling/eclor/ec10012/visuels.zip

À PROPOS DE LOÏC RAISON : Résolument fiers de leur terroir et de leur identité, depuis 1923, les Cidres Loïc Raison sont élaborés dans le plus grand respect des traditions familiales, à Domagné, dans la région de Rennes. Authentiques et forts en caractère, ils sont reconnus pour leur goût unique, à la fois frais et fruité. Loïc Raison s'affiche aisément comme le cidre Breton de référence.