Breizh diffusion

cidres et produits bretons

Pierre Jean WAGNER

0651901721

breizhdiffusion@free.fr

www.breizh-diffusion.free.fr

Val de Rance
L'héritage du cidre

La coopérative « Les Celliers Associés » est née en 1953, de l'association de 12 producteurs de pommes de la vallée de la Rance à Pleudihen-sur-Rance, dans les Côtes d'Armor. Élaboré à partir de pommes traditionnelles de Bretagne, ce cidre se caractérise par sa pointe tannique mêlée à une touche d'amertume.

Cru Breton Brut
Cidre pur jus issu de pommes à cidre de Bretagne. C'est le véritable Cru Breton reconnu depuis tant d'années en crêperie pour son parfum acidulé et sa légère amertume.
(75cl x 12) 5%

Cru Breton Doux
Cidre pur jus issus de pommes à cidre de Bretagne. C'est le véritable Cru Breton reconnu depuis tant d'années en crêperie pour son parfum acidulé et sa légère amertume.
(75cl x 12) 2%

Cidre de table Brut
Cidre non pur jus réalisé essentiellement avec des pommes de Bretagne. Ce conditionnement a l'avantage de permettre une plus longue conservation du cidre grâce à son bouchon à vis.
(100cl x 12) 5%

Cidre de table Doux
Cidre non pur jus réalisé essentiellement avec des pommes de Bretagne. Ce conditionnement a l'avantage de permettre une plus longue conservation du cidre grâce à son bouchon à vis.
(100cl x 12) 2%

Cru Breton Bio
Cidre pur jus issus de pommes à cidre de Bretagne. Ce véritable Cru Breton respect les méthodes de fabrication traditionnelles. Fruité avec une légère amertume son équilibre conviendra à tous les gourmets.
(75cl x 6) 4%

Rosé de pomme
Nouveau venu dans la famille des cidres le rosé de pomme vous séduira par sa note aromatique unique, fraîcheur et son originalité. Faiblement alcoolisé (3%) il se déguste en apéritif, en accompagnement d'une galette ou d'un dessert aux fruits.
(75Cl x 12) 3%

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Cidre Artisanal

Kerné
Cidre Artisanal

Bigouden par nature, Kerné est un cidre unique et particulier, fruit d'une longue expérience et d'un savoir-faire reconnu. Il exprime toute la vitalité et la saveur d'un terroir privilégié par une qualité de vergers rares. Cette cidrerie artisanale a reçu le prix d'excellence au concours général agricole.

Le Kerné

Pur Jus - 4,5% vol. - se déguste une température idéale de 8°C. Sa robe orangée annonce une palette aromatique fruitée et intense de pommes fraîches complétée de notes de fruits secs. En bouche, notre cidre Kerné compose une attaque printanière et intense, relevée par de fines bulles fondantes qui exprime toute sa fraîcheur ainsi qu'une fine amertume.
Existe en 3 contenances :
25cl – 37.5cl – 75cl

Kerné doux

Pur Jus - 2,5% vol. - se déguste à une température idéale de 8°C.
Plein de douceur s'exprime dans sa mousse très fine et de délicats parfums se révèlent au nez : pâtes de fruits, pommes fraîches et fruits d'été. En bouche, le cidre doux est expressif, harmonieux et savoureusement pétillant. Sucré, il se découvre velouté et fruité.
Existe en 1 contenance :
75 cl

Le Kerné fruité

Pur Jus - 4% vol. - se déguste à une température idéale de 8°C.
A l'œil, le cidre fruité apparaît plein de vitalité. Son nez de pommes sucrées s'accompagne de notes d'agrumes et de fleurs de pommiers. L'équilibre remarquable de ce cidre se ressent dès le début de dégustation, sa fine douceur s'allie à une légère acidité rafraîchissante..
Existe en 2 contenances :
75 cl - 37,5 cl

Le Keltys, cidre bio

Pur Jus - 4,5% vol. - se déguste à une température idéale de 8°C.
Derrière sa robe chatoyante, découvrez un cidre de caractère produit à partir de pommes issues de l'agriculture biologique. Son nez intense de fruits mûrs laisse place à une attaque en bouche riche et fruitée.
Le cidre biologique se prolonge par des arômes fruités persistants et complexes. Le tout est conclu par une fine et douce amertume.
Existe en 1 contenance : 75 cl

Le jus de pomme

100% pur jus.
Naturellement trouble, c'est un jus de pomme pur jus de caractère. Les essences de pommes fraîches et fruitées sont remarquables, rehaussées par un arôme de pommes cuites. En bouche, il est intense, fruité et construit un palais aux saveurs douces et acidulées.
Existe en 2 contenances :
1 l - 25 cl

Cidre pression brut 30cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Cidre Artisanal

Cidre Sorre depuis 1952 Ets Chapron

La cidrerie fut créée en 1952 par Mr & Mme Sorre. Depuis 2011, 2 de leurs enfants Aurélie et Mickaël, ont repris le flambeau familial pour la 3ème génération consécutive. La transmission de ce savoir-faire est une valeur majeure de cette cidrerie artisanale d'Ille et Vilaine très présente dans la région de St Malo. Tous leurs cidres et jus de pomme sont 100% pur jus de pomme de Bretagne.

Cidre Bouché Brut

Ce cidre Brut, 100% pur jus, allie la puissance fruitée et le caractère typique des pommes de notre terroir, tout en procurant de la gourmandise et une élégante fraîcheur.
Médaille d'Or Paris 2015/2012
(75cl x 12) 4.5%

Cidre Bouché Doux

Ce cidre doux, 100% pur jus, dégage une sensation de fraîcheur sucrée naturelle qui se marie tant avec des plats sucrés que salés.
Médaille d'Or Paris 2011/2010/2009/2008
(75cl x 12) 3%

Cidre Rosé

Paré d'une belle robe rose aux reflets orangés, ce cidre Rosé, parcouru par un joli filet de bulles fines et délicates, vous séduira par ses notes de fruits rouges ainsi que son effervescence chatouilleuse et sensuelle.
(75cl x 6) 3%

Cidre Poiré

L'assemblage de ce Poiré à l'acidité généreuse, le rend unique et puissant. Il saura parfaitement s'adapter à vos créations culinaires.
(75cl x 6) 2%

Le Guillevic

Sa touche d'acidité réveillera vos papilles !
Idéal à l'apéritif et en dessert.
Cidre élaboré à partir d'une seule variété de pomme : la Guillevic.
(75cl x 12) 3°

Jus de pomme pétillant

100% pur issu de pommes à cidre et CO2, sans alcool, sans colorant ni conservateur.
Médaille d'Or Paris 2015
(75cl x 12)
(33cl x 24)

Cidre pression brut et doux 30 L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consomm

FERMIERS

Cidrerie
Manoir du Kinkiz

KINKIZ - CIDRE DE FOUESNANT
Hérité d'un savoir-faire et d'une longue tradition familiale, le cidre de Fouesnant est élaboré à partir de vergers du Pays Fouesnantais. Ce cidre respecte l'assemblage de variétés anciennes, récoltées et triées à la main, sur des vergers non désherbés. La fermentation est lente et se termine par une prise de mousse en bouteille de 2 mois et demi environ ce qui lui confère une bulle fine et digeste.
(75 cl x 12) - 5,5°

KINKIZ - AOC CORNOUAILLE
Né de l'harmonie du terroir, des pommiers et du climat de la côte bretonne, l'AOC Cornouaille requiert un niveau d'exigence très élevé pour obtenir sa certification.
Il doit à quelques-uns de ses paysans d'avoir conservé intact le savoir-faire des anciens et la formidable diversité du verger. Cette fidélité d'une tradition façonnée au fil des ans permet aujourd'hui d'élaborer les meilleurs cidres.
(75 cl x 12) - 5,5°

FERMIER BRUT
Ce cidre charpenté par l'apport de Variétés douces-amères, présente une Jolie robe jaune dorée et une mousse légère. Il exprime une franche intensité organoleptique.
(75 cl x 12) - 5,5°

FERMIER DOUX
Par sa complexité aromatique et sa structure légèrement tanique, typique des Pommes de Cornouaille, ce cidre fermier doux assure une longueur en bouche caractéristique.
(75 cl x 12) - 2°

François
Séhédic

SEHEDIC - FOUESNANT BIO
Brut. Variétés de pommes à cidre anciennes à dominante douce-amère, les premières de la campagne d'automne, filtration plus grossière, très pétillant. Le cidre des nostalgiques des anciens cidres typiques de Fouesnant.
(75 cl x 12) - 5,5°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Brasserie de Bretagne

Bio

Ar-Men Blonde bio

33 cl - Blonde: 5% vol.

Elle est légère, aromatique et équilibrée : un bon vent de fraîcheur !
Bière bretonne, de haute fermentation elle est légèrement trouble. Elle dégage des senteurs houblonnées et florales. En bouche, vous apprécierez les notes fruitées, aromatiques données par le houblon et une légère amertume..
Elle a été récompensée à 2 reprises au World Beer Cup.

Britt Blanche

33cl – Blanche : 4.8% vol.

Bière de haute fermentation, brassée à partir de malts de blé d'orge, elle est non pasteurisée. Son trouble est dû à sa filtration partielle et au processus de brassage en double fermentation. Médaille d'Or au CGA 2003 et l'Argent en 2005.

Britt Rosée

33cl – Rosée : 3°

La Britt Rosée est une bière aromatisée à la fraise de Plougastel. Une fois servie, elle dévoile une mousse blanche qui persiste en un petit matelas. Sa robe est blonde avec quelques reflets couleur pêche. Au nez, on découvre une note de fraise « naturelle » très puissante qui laisse ensuite place à quelques notes de céréales.

Bio

Ar-Men Rousse bio

33cl – Rousse: 6% vol.

La méthode de brassage et de filtration permet de libérer toutes les saveurs complexes du malt à whisky. Le goût fumé de cette bière ravira les plus fins connaisseurs. La rousse est une bière de type anglo-saxon sans trop d'amertume. Elle doit sa douceur et sa couleur aux différents types de malt utilisés et particulièrement le mal dit « caramel ».

Bio

Gwiniz Du bio

33cl – Ambrée : 5.4% vol.

Gwiniz du veut dire blé-noir en breton. Son arôme doucement torréfié, sans acidité ni amertume poussée, permet une association harmonieuse avec les mets les plus délicats. Médaille d'Or au CGA et Argent en 2003.

Sant Erwann Abbaye

33cl – Blonde : 7°

La Sant Erwann est une bière de haute fermentation. Elle a été créée en honneur au Saint Patron des bretons, Saint Yves (Sant Erwann en breton). C'est une bière de caractère, assez alcoolisée, composée de sept céréales : orge, blé, avoine, blé noir, épeautre, millet et seigle (cela est souligné par le slogan sur l'étiquette : **7** siècles, **7** céréales, **7** degrés).

Sant Erwann IPA

33cl – Blonde : 7°

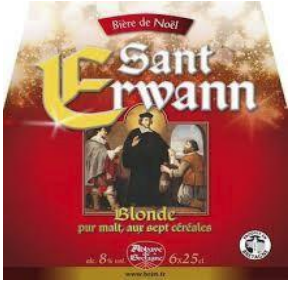
La Sant Erwann IPA est une bière blonde de type IPA (India Pale Ale. Comme pour la Sant Erwann classique, celle-ci est brassée à partir de 7 céréales (orge, blé, sarrasin, avoine, seigle, épeautre et millet). L'IPA est un style de bière d'origine anglaise de fermentation haute. Elle a pour caractéristique de contenir plus d'alcool et de houblon qu'une bière ale classique. De fait, c'est donc un style qui amène des bières possédant une amertume prononcée.

Bière de saison

Sant Erwann de Noêl

33cl – Blonde : 8°

La Sant Erwann de Noël est est, comme sa petite sœur la Sant Erwann, composée de 7 céréales. En bouche, on découvre une bière à dominante sucrée et maltée. C'est une bière ronde, plutôt douce, peu bulleuse avec une belle texture où l'amertume légère laisse place à des notes de fruits confits (façon zestes d'orange confits) enrobés d'amertume et d'une certaine puissance



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Tancelot

Cervoise

Bière traditionnelle gauloise, la cervoise Lancelot est une bière sur levure, non filtrée et avec 6% d'alcool. Produite à partir d'orge maltée, elle est aromatisée avec sept plantes et un peu de miel qui lui donnent un arôme exceptionnel. Vous apprécierez son nez surprenant : note de réglisse, mélisse, arômes poivrés et herbacés.

Lancelot blonde pur malte

Cette bière aux reflets dorés et au goût franc et subtil, se boit dans un large verre pour permettre aux arômes de s'épanouir et pénétrer ainsi dans l'imaginaire des Chevaliers de la Table Ronde.
Alcool 6% vol.

Bonnets Rouges

Bière aux baies de sureau, d'une éclatante couleur rouge. Elle possède un goût légèrement fruité, malté, avec une note de caramel.
Alcool 5.5% vol.

Telenn Du

Bio

A base de sarrasin cultivé en Bretagne et d'orge maltée, cette bière brune puissante, laisse découvrir sa délicate amertume sous sa mousse fine et dense. La Telenn Du vous séduira par ses notes de café et de chocolat, et sa pointe de sarrasin en fin de bouche.
Alcool 4.5% vol.

Blanche Hermine

La Brasserie Lancelot a associé la blancheur de sa bière à celle de l'hermine, animal emblématique de la Bretagne. Née de l'équilibre du froment et de l'orge malté, elle est légère et peu alcoolisée (4% vol). Brassée avec de l'écorce d'orange et de la coriandre vous retrouverez en bouche un arôme fruité.

Duchesse Triple

C'est en l'honneur de la Duchesse Anne que la Brasserie Lancelot a créé cette bière blonde, pur malt. A la fois rafraîchissante et forte (7,5% vol), elle offre des saveurs raffinées de caramel, de raisin sec et des arômes de miel.

Duchesse Anne Triple Hops

La Duchesse Anne Triple Hops bénéficie d'un houblonnage supplémentaire, selon la méthode du « Dry hopping » (houblonnage à cru en fin de fermentation). Cela lui confère un goût équilibré différent, avec une amertume franche, des notes d'agrumes et d'herbes fraîches en fin de bouche.
Alcool 7.5% vol.

Morgane Blonde

Bio

Savoir-faire d'agriculteurs biologiques, alchimie du maître brasseur, notre bière Morgane métamorphose les grains d'orge en cet or liquide et pétillant à l'amertume fine. Alcool 5.5% vol.

BIERES DE SAISON

XI.I Blonde Forte

L'esprit qui anime les bières Lancelot s'illustre chaque année à l'occasion de la Nuit de SAMHAIN, fête organisée le 31 Octobre par la Brasserie, durant laquelle nous brassons, en public et en musique, la XI.I, une bière noire titrant 11,1% volume d'alcool (pour 11è mois de l'année, 1er jour).

Duchesse de Noël

La Duchesse Anne de Noël est une bière rousse pur malt, atypique et généreuse, plus forte et épicée.
Alcool 8% vol.

La Duchesse Anne triple d'Automne

Cette bière aux reflets dorés brassée une fois par an est une bière au malt d'orge et à la châtaigne. Elle fera la joie des soirs d'automne au coin du feu de cheminée.
Alcool 7.5% vol.

BIÈRE BRETONNE BLONDE ARTISANALE PRESSION 30L

BIÈRE BRETONNE BLONDE ARTISANALE PRESSION 20L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LIQUEURS FISSELIER

Alcools de Bretagne

WARENGHEM
distillerie depuis 1900

L'apéritif BZH

Apéritif à base d'infusion de cerises, d'écorces d'orange et de gentiane. Créé en 1973 il est devenu la référence de notre production Bretonne.
17°

Chouchen

Le chouchen est issu de la fermentation d'un mélange d'eau, de sucre et de miel. Son taux d'alcool de 13,5° en fait un apéritif à boire bien frais : entre 6 et 8 degrés. Il accompagne merveilleusement le melon, les desserts et entre dans de nombreuses recettes des plus grands chefs bretons.
13,5°

Eddu Silver Pur Blé Noir.

Eddu Silver est issu d'une double distillation en alambic à feu nu, ce qui lui donne ses titres de noblesse et son raffinement.
Le mûrissement long de chaque distillation s'effectue en fûts de chêne de France ; l'assemblage final s'apparente à l'art d'un créateur de parfum.
40°

Fleur de caramel

La liqueur au caramel salé. L'originale créée en 1998 par la maison Fisselier.
Sur une base laitière, le fameux caramel salé Breton nous fait fondre de plaisir.
La liqueur au caramel salé a largement dépassé les frontières de la Bretagne et rencontre beaucoup de succès partout dans le monde.
18°

Pommeau de Bretagne AOC

C'est le mariage judicieux entre le jus de la pomme et l'eau de vie de cidre de Bretagne. Loin des 14 mois réglementaires, le Pommeau Manoir du Kinkiz vieillit en fûts de chêne à la propriété entre 24 et 36 mois. Ainsi il acquiert tous ses arômes, sa couleur ambrée et un caractère authentique qui est celui du terroir et d'un produit de caractère. Il arrivera sur votre table après avoir subi avec succès la commission d'experts dégustateurs.
17°

Pastis Kenavo

Délicatement anisé, le pastis Kenavo est doux.
Il tire à 45°.

Fine de Bretagne

D'appellation d'origine contrôlée, la Fine Bretagne vieillit en fût de chêne dans les chais de la distillerie où elle développe ses arômes et acquiert son caractère grâce au climat Breton.
Elle se boit en toute convivialité et ses arômes de pommes équilibrés raviront les palais au moment du digestif.
40°

DISTILLERIE DES MENHIRS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

La recette originale, créée en 2002.
Son secret ? Un dosage parfait des ingrédients, lui donnant de fines bulles. Un gout plébiscité par les consommateurs depuis près de 15 ans!

Breizh Cola
1.5 Litre plastique.

Breizh Cola
33 cl verre

Breizh Cola zéro
33cl verre

Breizh Lim'

Suivant l'authentique recette de la limonaderie Wittersheim créée à Brest, dans le Finistère, en 1905, Breizh Lim' perpétue un savoir-faire traditionnel, parfumée aux arômes naturels de citron.

Limonade bretonne 33 cl

Limonade bretonne pression 30 litres

St Michel
Biscuiterie familiale depuis 1905

Mini galette St Michel :

La délicieuse et croustillante galette St Michel accompagne idéalement le café. 400 galettes par boîte.

Farines de Bretagne

Minoterie Le Stunff

Situé à Bubry, dans le Morbihan en Bretagne, dans un cadre verdoyant et en pleine nature, la minoterie Le Stunff, entreprise familiale depuis plusieurs générations est gérée par Bertrand Le Stunff, qui, a repris l'activité meunière en 1998.

Farine de blé noir

La minoterie Le Stunff

Blé noir complet par sacs 25kg.

Moulin de l'Écluse

Le Moulin de l'Ecluse, situé à Pont l'Abbé, capitale du pays Bigouden est une minoterie familiale qui depuis 3 générations vous assure la meilleure farine grâce à son procédé de mouture, son moulin à eau, sa meule à l'ancienne. Ces farines subissant un moindre échauffement préservent leurs saveurs et leur richesse en vitamines et protéines.

Farine de blé noir complète

Garantie pure, cette farines est très riche en fibres c'est un produit « rustique » très goutteux qui convient très bien pour les galettes bretonnes et le fameux kig ar farz ou far en sac.

Farine de blé « la bigoudenne »

De fabrication artisanale, cette farine est principalement utilisée pour la pâte à crêpe de froment, pour la pâtisserie, et la cuisine.

Farine de blé noir « la bigoudenne »

Garantie pure

Spécialement étudiée pour les crêpes, galette de sarrasin et les préparations culinaire.