



**Powstaje tradycyjnie** jesienią, wyłącznie ze świeżo tłoczonego soku z kilku odmian jabłek rosnących w Ignacowie. Dojrzewa zimą i wiosną. Nie zawiera aromatów ani barwników. Jest naturalny, wyrazisty i lekko wytrawny. Dobrze smakuje również z potrawami.



To dzieło autentyczne i wyjątkowe. Wyprodukowane z pasją i wykorzystaniem tradycyjnych metod winiarskich.



**3 lata** – tyle upłynęło od narodzin pomysłu do wyprodukowania pierwszej butelki cydru. Wyselekcjonowane sztuki jabłek i szczepów drożdży stosowane do produkcji cydru oraz tradycyjny proces fermentacji i dojrzewania wpływają niepowtarzalny smak i aromat.

Zamów już dziś dla swojej restauracji  
Dostawę zrealizujemy niezwłocznie po  
potwierdzeniu zamówienia

FreshAppleBox  
ul. Rolna 179/9  
02-729 Warszawa  
office@FreshAppleBox.com