



LES CIDERS MAURET PARTICIPENT AU SALON DE L'AGRICULTURE ET AUX CONCOURS AGRICOLES !

Après plus de deux ans de pandémie, d'adaptabilité, d'efforts consentis, **Mauret électrifie toujours la tradition !** et plus que jamais !

Sur le modèle des « Ciders anglo saxons » **en pression** mais avec la qualité et l'authenticité Française, Mauret modernise le cidre en le plaçant dans la catégorie **des apéritifs !**

Malgré une période compliquée, le déploiement de Mauret ne s'est jamais arrêté. Présents à **Lille et Paris avant le Covid**, nous sommes maintenant aussi disponible à **Lyon , en Vendée, à Nice, Toulouse, au Luxembourg et nous avons maintenant la possibilité de livrer partout dans le monde.**

Des médailles valideraient cette progression.... Avec toute l'équipe Mauret, qui s'est bien agrandie, nous croisons les doigts pour la délibération le 1er Mars !

Nous sommes donc présents durant toute la durée du salon, au **pavillon 2.1 (sur un stand partagé avec la brasserie de la petite couronne)** ou vous pourrez venir déguster nos différentes gammes.

Allant du Fruité au sureau à 4.9°, le Rafrichissant à 5°, et le Robuste à 6.6°. Sans oublier nos dernières créations, le Praliné à la praline rose et noisette, mais également nos pétillants de pommes sans alcool biologiques. (La Source et le Fraisier)

Toujours **Pur jus** bien évidemment, **biologique, pétillant, local et en circuit court** . Nous ne travaillons qu'avec le secteur CHR, cafés, hôtels, restaurants et en futs inox bien sur. (et non en plastique non recyclable.)

Ces derniers validant notre objectif, de créer une **alternative à la bière**, avec des produits Français, de haute qualité, pur jus, **différenciants. Une démarche et des valeurs de plus en plus mises en avant par les gérants de lieux festifs ou gourmands et les chefs cuisiniers.**

« **Le monde d'après** », tant mis en avant pendant la pandémie, semble bel et bien présent ! De quoi entrevoir de beaux jours pour notre gastronomie Française et notre savoir faire reconnu partout dans le monde, mais qui s'était étiolé depuis la mondialisation .

Vive l'agriculture et la Gastronomie Française !

Cidrement Votre

Contacts des Co gerants :

Romain Sauret présent au salon : 06 38 15 69 60

Maxime Wolff 06 19 48 35 33

contact@cidremauret.fr