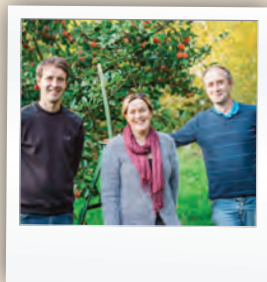
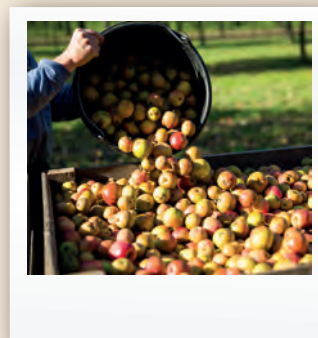


Héritiers d'un savoir-faire familial, nous sommes attachés à la tradition et aux méthodes que nous ont transmises nos parents et grands-parents. Nous sommes également soucieux de proposer un produit à la qualité irréprochable et constante. Nous investissons régulièrement pour moderniser l'atelier afin d'élaborer les meilleurs cidres.

UNE PASSION TRANSMISE DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS...



Située à Pouldreuzic, en plein cœur du **Pays Bigouden**, la cidrerie artisanale Kerné est la plus ancienne du Finistère. Fondée en **1947** par Pierre Bosser, elle a, ensuite été développée par son fils, Yves, et sa belle-fille Michèle à partir de 1977, en restant fidèle à ses valeurs de constance, de qualité et de savoir-faire.



Trois de leurs enfants, Anne, Gérard et Claude, veillent désormais à la bonne destinée de la cidrerie Kerné en maintenant la **méthode de fabrication artisanale**, accompagnés par leur équipe d'une **quinzaine de collaborateurs**.

L'AMOUR DU CIDRE



Nous sélectionnons depuis toujours les **meilleures variétés de pommes à cidre** : Douce Moën, Douce Coët Ligné, Kermerrien, Marie-Ménard, ... Celles-ci proviennent de **vergers traditionnels de la région Bretagne** (certification IGP Bretagne) : notamment du Finistère Sud et de nos propres vergers situés à Douarnenez, Combrit, Quimper et La Forêt-Fouesnant. Nous plantons régulièrement de **nouveaux pommiers** afin d'assurer le renouvellement des vergers.

À l'automne, les fruits à bonne maturité peuvent être travaillés. Ils sont alors lavés, broyés puis pressés. La fermentation du moût ainsi obtenu va durer quelques mois, elle est variable selon le type de cidre. Dès le mois de janvier, la cidrerie peut enfin réaliser les **assemblages et mises en bouteilles des différentes cuvées**, pour obtenir des cidres aux arômes fruités et à la **saveur équilibrée entre douceur, amertume et acidité**.

LES POMMES, UNE MATIÈRE PREMIÈRE DÉLICATE

Après avoir été ramassées à maturité, elles sont lavées après une courte période de stockage garantissant ainsi leur fraîcheur. Les pommes sont alors **triées rigoureusement**, critère de qualité indispensable, et broyées afin d'obtenir une pulpe qui est alors pressée. Le produit de cette presse s'appelle le moût (un pur jus de pomme trouble). Ce moût est alors stocké dans nos cuves. De multiples étapes le transforment en cidre.



NOS SECRETS DE FABRICATION

Lorsque le cidre est arrivé à maturation, nous procédons à l'**assemblage des différentes cuvées**. C'est dans cet assemblage que réside une part du savoir-faire de Kerné, du **goût toujours harmonieux** de nos cidres et de leur **constance**. Enfin, nous filtrons le cidre afin qu'il soit limpide en éliminant les levures, garantissant ainsi sa conservation. Puis il est mis en bouteilles et est enfin prêt à la dégustation !

L'EFFERVESCENCE NATURELLE

Tous nos cidres sont élaborés en effervescence naturelle, c'est à dire qu'**aucun gaz n'est ajouté lors de la fabrication**. Pour cela, nous utilisons des cuves particulières appelées « **cuves closes** » qui permettent à nos cidres de se charger en bulles de gaz carbonique.

Celles-ci sont **naturellement produites** par les levures durant la fermentation.





LE KERNÉ

INTENSE ET GÉNÉREUX



CIDRE BRETON.
FABRIQUÉ AVEC DES
POMMES À CIDRE DE
BRETAGNE.



effervescence
naturelle

TOUS NOS CIDRES SONT
PUR JUS ET ÉLABORÉS EN
EFFERVESCENCE NATURELLE.

Le «Kerné» est un cidre artisanal de caractère aux arômes intenses et généreux, fruit d'un subtil équilibre. Son effervescence naturelle procure une douce sensation de pétillance et révèle toutes ses saveurs fruitées.



ACCORD METS & CIDRE

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Ce cidre accompagnera parfaitement un poisson, une viande blanche ou encore une crêpe de sarrasin garnie.



NOTES DE DÉGUSTATION



Limpe, robe jaune-orangée.



Arômes intenses de pommes fraîches et de fruits mûrs.



Attaque équilibrée avec une légère pointe d'amertume.
Mousse fondante laissant apparaître des arômes fruités.
Les arômes sont puissants avec une bonne présence.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes à cidre amères, douces-amères, douces et acidulées.

PUISSANCE



AMERTUME



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



DEGRÉ D'ALCOOL

4,5% vol.

CONSERVATION

Stocker nos bouteilles de cidre debout dans un lieu frais et sec.

Se consomme dans l'année suivant l'achat.

Traçabilité : n° de lot sur la capsule

ALLERGÈNES

Contient des sulfites.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	222kJ / 52,9kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	6,59 g
- dont sucres	4,6 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



25CL

37,5CL

75CL

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh





LE KERNÉ FRUITÉ

SUBTIL ET SAVOUREUX



CIDRE BRETON.
FABRIQUÉ AVEC DES
POMMES À CIDRE DE
BRETAGNE.



effervescence
naturelle

TOUS NOS CIDRES SONT
PUR JUS ET ÉLABORÉS EN
EFFERVESCENCE NATURELLE.

Le «Kerné Fruité» est un cidre artisanal délicatement savoureux. Appréciez ce cidre «plaisir» à la fois rond et intense. Parfaitement équilibré, ce cidre vous séduira par ses notes subtiles de fruits frais.



ACCORD METS & CIDRE

A déguster idéalement entre 8 et 10°.
Idéal à l'apéritif, avec un plateau de fromages ou encore en accompagnement de crêpes fines de froment.



NOTES DE DÉGUSTATION



Limpide, robe jaune-orangée.



Arômes intenses de pommes fraîches.



Attaque équilibrée et ronde, mousse fondante, arômes intenses de pommes fraîches. Cidre équilibré avec une petite pointe de douceur et une bonne longueur en bouche.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes à cidre amères, douces-amères, douces et acidulées.

PUISSANCE



AMERTUME



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



DEGRÉ D'ALCOOL

4% vol.

CONSERVATION

Stocker nos bouteilles de cidre debout dans un lieu frais et sec.

Se consomme dans l'année suivant l'achat.

Traçabilité : n° de lot sur la capsule

ALLERGÈNES

Contient des sulfites.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	227,9kJ / 54,2kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	7,88 g
- dont sucres	5,8 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



37,5CL

75CL

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh





LE KERNÉ DOUX

GOURMAND ET DÉLICAT



CIDRE BRETON.
FABRIQUÉ AVEC DES
POMMES À CIDRE DE
BRETAGNE.



effervescence
naturelle

TOUS NOS CIDRES SONT
PUR JUS ET ÉLABORÉS EN
EFFERVESCENCE NATURELLE.



ACCORD METS & CIDRE

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Sa douceur est idéale pour accompagner les goûters et les desserts. Il accompagnera à merveille une tarte aux fraises ou une crêpe de froment beurre-sucre.



NOTES DE DÉGUSTATION



Limpide, robe jaune-orangée.



Arômes intenses de pommes fraîches, avec notes d'agrumes et fruits d'été.



Attaque sucrée, mousse fondante, arômes intenses de pommes fraîches, équilibré entre douceur, fine acidité et une très fine amertume, bonne longueur en bouche.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes à cidre douces-amères, douces et acidulées.

DEGRÉ D'ALCOOL

2,5% vol.

CONSERVATION

Stocker nos bouteilles de cidre debout dans un lieu frais et sec.

Se consomme dans l'année suivant l'achat.

Traçabilité : n° de lot sur la capsule

ALLERGÈNES

Contient des sulfites.

PUISSANCE



AMERTUME



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	245,7kJ / 58,2kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	10,76 g
- dont sucres	8,4 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



75CL

Cidrie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh





LE DÉLICE DE CIDRE

DOUX ET ACIDULÉ



CIDRE BRETON.
FABRIQUÉ AVEC DES
POMMES À CIDRE DE
BRETAGNE.



effervescence
naturelle

TOUS NOS CIDRES SONT
PUR JUS ET ÉLABORÉS EN
EFFERVESCENCE NATURELLE.

Le «Délice de Cidre» est un cidre doux et acidulé au goût intense. Vous apprécierez sa fine effervescence et sa délicate acidité, de subtiles notes d'agrumes se révèlent à la dégustation.



ACCORD METS & CIDRE

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Idéal à l'apéritif ou encore avec un dessert. Servez-le, par exemple, avec un gâteau aux fruits ou une brioche perdue nappée de caramel au beurre salé.



NOTES DE DÉGUSTATION



Limpide, robe jaune-pâle.



Arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques.



Attaque intense sucrée et acidulée, mousse fondante, arômes intenses de pommes, d'agrumes et de fruits exotiques, bonne longueur en bouche.



VARIÉTÉS DE POMMES

Sélection de variétés de pommes à cidre acidulées.

DEGRÉ D'ALCOOL

2,5% vol.

CONSERVATION

Stocker nos bouteilles de cidre debout dans un lieu frais et sec.

Se consomme dans l'année suivant l'achat.

Traçabilité : n° de lot sur la capsule

ALLERGÈNES

Contient des sulfites.

PUISSANCE	● ● ● ● ●
AMERTUME	○ ○ ○ ○ ○
ACIDITÉ	● ● ● ● ●
SUCROSITÉ	● ● ● ● ●

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	199,2kJ / 47,2kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	8,89 g
- dont sucres	7,6 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



25CL

75CL

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh





LE JUS DE POMME

SAVOUREUX ET INTENSE



PUR JUS



Le jus de pomme artisanal Kerné est issu d'une sélection de pommes douces et acidulées. Il se caractérise par un léger trouble naturel et un goût très intense de pommes fraîchement récoltées.



ACCORD METS & JUS

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Notre jus de pomme est désaltérant et se consomme à tout moment de la journée. Au petit déjeuner comme au goûter, vous l'apprécierez servi bien frais. Pensez à le servir lors d'un brunch avec un fromage blanc au granola et fruits rouges frais.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes douces et acidulées.



CARACTÉRISTIQUES

Sans alcool.

CONSERVATION

Stocker dans un lieu frais et sec.

A consommer de préférence jusqu'au : voir sur la capsule.

Avant ouverture, agiter la bouteille pour diluer la pulpe.

Une fois ouvert, se consomme dans les 3 jours.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	200 kJ / 47 kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	11,6 g
- dont sucres	10,2 g
Protéines	0,11 g
Sel	< 0,01g



25CL

1L

Cidrie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh





CIDRE LE BIO KERNÉ

CIDRE BIO DE CARACTERE



CIDRE BRETON.
FABRIQUÉ AVEC DES
POMMES À CIDRE DE
BRETAGNE.



effervescence
naturelle

TOUS NOS CIDRES SONT
PUR JUS ET ÉLABORÉS EN
EFFERVESCENCE NATURELLE.

Le cidre LE BIO Kerné est un cidre de caractère aux puissantes notes aromatiques. Il se prolonge par des arômes fruités persistants et complexes. Le tout est conclu par une fine et douce amertume.



ACCORD METS & CIDRE

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Sa fine amertume relèvera à merveille des plats salés tel qu'un risotto aux champignons, vous l'apprécierez également avec un filet mignon et sa sauce au miel ou encore avec des crêpes de sarrasin.



NOTES DE DÉGUSTATION



Limpe, robe jaune-orangée



Arômes intenses de pommes mûres, avec des notes d'épices et de noix



Attaque riche, mousse fondante, arômes intenses de fruits mûrs, présence d'une douce amertume qui structure le cidre, bonne longueur en bouche et persistance des arômes



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes à cidre amères, douces-amères, douces et acidulées.

PUISSANCE



AMERTUME



ACIDITÉ



SUCROSITÉ



DEGRÉ D'ALCOOL

4,5% vol.

CONSERVATION

Stocker nos bouteilles de cidre debout dans un lieu frais et sec.

Se consomme dans l'année suivant l'achat.

Traçabilité : n° de lot sur la capsule

ALLERGÈNES

Contient naturellement des sulfites.

Sans ajout de notre part.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	232,5kJ / 55,4kcal
Matières grasses	< 0,1 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	6,6 g
- dont sucres	4,2 g
Protéines	< 0,02 g
Sel	< 0,01 g



75CL

Cidrie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh



JUS DE POMME LE BIO KERNÉ

GOURMAND ET SAVOUREUX



PUR JUS



Le jus de pomme artisanal LE BIO Kerné est issu d'une sélection de pommes BIO soigneusement sélectionnées. Ce jus de pomme trouble se caractérise par un délicieux mélange de douceur et d'acidité.



ACCORD METS & JUS

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Notre jus de pomme BIO est désaltérant et se consomme à tout moment de la journée. Au petit déjeuner comme au goûter, vous l'apprécierez servi bien frais. Servez-le avec un gâteau de crêpes garni de fraises et crème fouettée.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes douces et acidulées.



CARACTÉRISTIQUES

Sans alcool.

CONSERVATION

Stocker dans un lieu frais et sec.

A consommer de préférence jusqu'au : voir sur la capsule.

Avant ouverture, agiter la bouteille pour diluer la pulpe.

Une fois ouvert, se consomme dans les 3 jours.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	198 kJ / 46,7 kcal
Matières grasses	< 0,2 g
- dont acides gras saturés	< 0,2 g
Glucides	11,8 g
- dont sucres	10,3 g
Protéines	< 0,1 g
Sel	< 0,01 g



1L

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC



LE JUS DE POMME PÉTILLANT

EXQUIS ET FESTIF



PUR JUS

Savourez le jus de pomme pétillant BIO Kerné alliant la saveur des pommes fraîches et la pétillance d'une boisson festive. Cette sensation pétillante ajoute une touche d'originalité et de vivacité à cette boisson conçue à partir de variétés de pommes sélectionnées avec soin.



ACCORD METS & JUS

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Notre jus de pomme pétillant BIO se consomme parfaitement lors d'un apéritif, au goûter ou seul à tout moment de la journée. Festif et sans alcool, il ravira les papilles des petits comme des plus grands.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes douces et acidulées.



CARACTÉRISTIQUES

Sans alcool.
Pur jus de pomme BIO et gaz carbonique.

CONSERVATION

Stocker dans un lieu frais et sec.
A consommer de préférence jusqu'au : voir sur la capsule.
Une fois ouvert, se consomme dans les 3 jours.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 mL
Valeur énergétique	198 kJ / 46,7 kcal
Matières grasses	< 0,2 g
- dont acides gras saturés	< 0,2 g
Glucides	11,8 g
- dont sucres	10,3 g
Protéines	< 0,1 g
Sel	< 0,01 g



25CL

75CL

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC





LE STRAKUS

LE CIDRE EXTRA BRUT
PUISSANT ET DÉSALTÉRANT



CIDRE BRETON.
FABRIQUÉ AVEC DES
POMMES À CIDRE DE
BRETAGNE.



TOUS NOS CIDRES SONT
PUR JUS ET ÉLABORÉS EN
EFFERVESCENCE NATURELLE.



Le «Strakus» - *détonant en breton* - est issu d'une fermentation longue, c'est un cidre extra-brut naturellement plus alcoolisé. A la fois désaltérant, puissant et tannique, il vous séduira par ses arômes complexes et fruités.



ACCORD METS & CIDRE

A déguster idéalement entre 8 et 10°.

Idéal à l'apéritif avec une planche de charcuterie et fromages à pâte cuite ou encore avec des huîtres.



NOTES DE DÉGUSTATION



Limpide, robe jaune-orangée



Arômes complexes et fruités.



Attaque fraîche et désaltérante, fine mousse, pointe tannique, bonne puissance et bonne longueur en bouche.



VARIÉTÉS DE POMMES

Mélange de différentes variétés de pommes à cidre amères, douces-amères, douces et acidulées.

DEGRÉ D'ALCOOL

6,5% vol.

CONSERVATION

Stocker nos bouteilles de cidre debout dans un lieu frais et sec.

Se consomme dans l'année suivant l'achat.

Traçabilité : n° de lot sur la capsule

ALLERGÈNES

Contient des sulfites.

PUISSANCE	●	●	●	●	●
AMERTUME	●	●	●	●	○
ACIDITÉ	●	●	○	○	○
SUCROSITÉ	○	○	○	○	○



33CL

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



www.cidre-kerne.bzh

