

cidrerie JANTY



contact

Cidrerie Janty

M. Jean-Yves Janty

La tuilerie

19140 Condat-sur-Ganaveix

t.05 55 84 76 91

f.05 55 84 76 91

jean-yves.janty@worldonline.fr

Qui sommes-nous ?

L'entreprise a été créée en 1920 par Léonard Janty puis transmise de père en fils, à Clément puis à Jean Yves. Initialement, seul le pressage à façon de pommes à cidre était réalisé.

Depuis quelques décennies, l'activité a été élargie en mettant sur le marché des produits finis en bouteille (cidre, jus de pommes).

Ces produits sont élaborés exclusivement avec d'anciennes variétés de pommes à cidre. Un verger traditionnel de pommes "plein vent" a d'ailleurs été replanté de façon à palier la raréfaction de ce type de pommes.

Possibilité de goûter les produits et de visiter l'entreprise

PRISE DE COMMANDE

courrier / téléphone / fax / internet

MODE DE RÈGLEMENT ACCEPTÉ :

chèque, espèces, traites

QUANTITÉ MINIMALE : 6 unités

cidrerie JANTY

CONDITIONNEMENT
bouteille champenoise
avec bouchon en liège
et muselet

POIDS UNITAIRE
75 cl

CONSERVATION
température ambiante

cidre bouché de corrèze demi-sec 3,5°

Élaboré suivant la méthode traditionnelle, à partir de pur jus d'anciennes variétés de pommes, non pasteurisé, sans additif, et avec une prise de mousse naturelle.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

servir frais (maximum 6 °C).

Il est impératif de ne pas secouer la bouteille, et de la faire séjourner au réfrigérateur au minimum 6 heures avant la dégustation. Ce cidre accompagne très bien les mets sucrés.

CONDITIONNEMENT
bouteille champenoise
avec bouchon en liège
et muselet

POIDS UNITAIRE
75 cl

CONSERVATION
température ambiante

cidre bouché de corrèze brut 5°

Élaboré suivant la méthode traditionnelle à partir de pur jus d'anciennes variétés de pommes, non pasteurisé, sans additif, et avec une prise de mousse naturelle (une fermentation plus longue en cuve le différencie du cidre demi-sec).

CONSEILS DE DÉGUSTATION

servir frais (maximum 6 °C).

Il est impératif de ne pas secouer la bouteille, et de la faire séjourner au réfrigérateur au minimum 6 heures avant la dégustation. Ce cidre accompagne très bien les mets salés.

CONDITIONNEMENT
bocal à jus de fruits
"Twist Off"

POIDS UNITAIRE
un litre

CONSERVATION
2 ans à température
ambiante

jus de pomme de corrèze

Jus de pomme 100 % pur jus d'anciennes variétés de pommes, sans sucre ajouté, sans additif, non filtré. Sa conservation en bocaux est assurée par une pasteurisation.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

servir frais