



“ Cela fait deux ans maintenant que Florence et Stéphanie concoctent avec passion leur recettes de Schorles, des boissons finement pétillantes au goût intact de fruit ! ”

Florence Caillet & Stéphanie Brunet



Le SCHORLE

« Leur ADN : simplicité, naturalité, convivialité et respect de leur entourage sans oublier le plaisir! Elles l'expriment tant dans leur quotidien que dans leurs recettes et l'élaboration de leurs produits ! »

Simplicité

Une liste d'ingrédients courte, haute teneur en fruits, restitution des saveurs intactes que l'on aime tous.

Naturalité

Pas de conservateurs, ni de colorants ou arômes artificiels, pas ou très peu de sucre ajouté.

Respect

Les filles privilégient les méthodes de production artisanales (tirage à froid et pasteurisation douce) et les filières courtes, bio, un packaging light et recyclable !

Plaisir

Elles sélectionnent elles-mêmes tous les ingrédients. Les pommes sont toutes des pommes à couteaux françaises, cueillies à la main, pressées juste avant la mise en bouteille. Selon la saison et les récoltes les variétés peuvent être adaptées afin d'apporter le bon équilibre. Pour toutes leurs boissons les assemblages sont gourmands et peu caloriques.

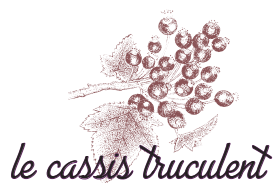
« Bio & fabriqué en France, respectant des méthodes de fabrication artisanales, le Schorle est l'alternative saine et gourmande aux sodas industriels. »



Le Schorle c'est quoi exactement ?

Tout simplement le soft le plus populaire outre-rhin, le célèbre Apfelsaftschorle, l'association de fruits et d'eau gazeuse, connu pour ses vertus tonifiantes et désaltérantes. Suite à leurs expatriations respectives, tout en dressant toujours le même constat que l'offre sans alcool en France méritait un petit dépoussiérage, elles s'en sont donc inspiré, l'ont revisité à leur image pour le faire découvrir aux français !

« Tout simplement la boisson fraîche que l'on attendait »



La piquante est un assemblage de pommes des Pays de Loire, un résultat rond et gourmand. La tonique est élaborée avec la variété de pommes Goldrush, plus acidulées aux notes poirées.



Le goût acidulé du cassis uni à la douceur des pommes ne nécessite aucun autre ajout que l'eau finement pétillante, un Schorle 100% bio, 100% savoureux.



Un assortiment de différentes variétés de rhubarbe pour un Schorle naturellement rosé, à la fois parfumé et acidulé.



Mariage heureux de citron jaune italien et de vert brésilien, relevé d'une légère pointe de gingembre et adouci de sucre naturel de raisin.



PRODUIT
EN FRANCE



PEU
CALORIQUE



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



SANS COLORANT
NI CONSERVATEURS

PRODUCTEUR/ARTISAN DE
QUALITÉ DU COLLÈGE CULINAIRE
DE FRANCE, UNE MAGNIFIQUE
RECONNAISSANCE ET UNE
GRANDE FIERTÉ !



Et Le Schorle on le trouve où ?

Principalement dans une sélection de bars, restaurants, cantines, cavistes et autres épiceries fines ! Des lieux qui prennent soin de leurs clients en leur proposant des produits tenant compte de leur bien-être et de leur plaisir ! (400 PDV en 2020) et bien sûr en ligne sur le e-shop www.fillesdelouest.com

MAISON PIC
DEPUIS 1889

(CHAMBARD)

L'AMI JEAN
Stéphane Jégo

Pâtisserie

P



GRAND
CONTROL
libres & curieux

Prix de vente conseillé épicerie et cavistes : entre 2.60 et 2.90 €

Les Filles

Florence et Stéphanie se sont rencontrées en Suisse, c'est là qu'elle ont commencé à travailler ensemble dans un grand groupe. Lorsque la question du nom de l'entreprise s'est posée, venant toutes 2 de la région nantaise, l'Ouest s'est imposé à elles !



Et pour 2021, elles vous préparent quoi ???

Pour 2021, les filles vous prévoient une nouvelle recette qui viendra compléter la gamme ; toujours aussi pétillante et fruitée et un format plus grand pour les addicts et le partage à la maison !

Contacts

Attachée de presse – Fanny Cravoisier Tel : 06 33 05 47 06
Mail : cravoisierfanny@gmail.com