



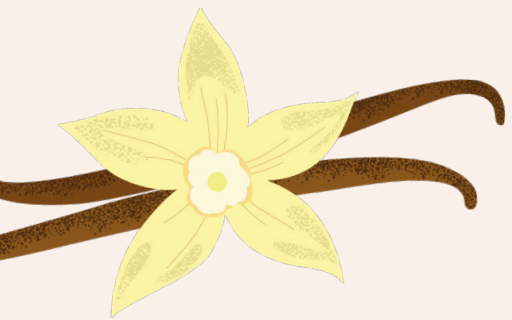
**Ti CED**  
ARRANGÉS

**TI CED OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE  
AVEC DEUX CRÉATIONS INÉDITES POUR SES 15 ANS**



POUR SON QUINZIÈME ANNIVERSAIRE, TI CED POURSUIT SA DYNAMIQUE D'INNOVATION AVEC DEUX LANCEMENTS MAJEURS. LA MAISON NANTAISE INAUGURE LES VELOURS, SA NOUVELLE GAMME DE CRÈMES DE RHUM ARTISANALES, AVEC UNE PREMIÈRE CRÉATION CRÈME VANILLE MACADAMIA. ELLE ENRICHIT ÉGALEMENT SA COLLECTION LES VIEILLIS D'UNE NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE, POMME POIRE HOUBLON. DES NOUVEAUTÉS QUI ILLUSTRONT DEUX FACETTES COMPLÉMENTAIRES DE SON EXPERTISE : L'EXPLORATION DE NOUVELLES SIGNATURES AROMATIQUES ET LA MAÎTRISE DU VIEILLISSEMENT EN FÛT.





## LES VELOURS : TI CED OUVRE UN NOUVEAU CHAPITRE AVEC SA PREMIÈRE COLLECTION DE CRÈMES DE RHUM ARTISANALES

Quinze ans après avoir contribué à réinventer l'univers de l'arrangé artisanal, Ti CED dévoile **Les Velours**, sa toute première collection de crèmes de rhum artisanales.

Cette nouvelle gamme marque l'entrée de la maison sur un territoire encore inédit pour elle : celui des crèmes de rhum, une catégorie en plein essor portée par des profils de dégustation ronds, gourmands et accessibles. Fidèle à son ADN, Ti CED y apporte sa propre signature en s'appuyant sur ce qui fait sa réputation depuis 2011 : une sélection exigeante des ingrédients, un savoir-faire artisanal et une recherche permanente de nouvelles expressions aromatiques.



## CRÈME VANILLE MACADAMIA, LA PREMIÈRE CRÉATION DE LA COLLECTION

Première référence de cette nouvelle gamme, **la Crème Vanille Macadamia** associe des gousses de vanille et des noix de macadamia à un rhum agricole des Antilles françaises vieilli deux ans en fûts de chêne, sublimés par une base de crème. Cette recette dévoile une texture particulièrement soyeuse et un profil délicatement pâtissier, signature de l'univers **Les Velours**.

Au nez, la gourmandise de la vanille s'ouvre sur des nuances de fruits confits et de caramel apportées par le vieillissement en fût. En bouche, la rondeur de la crème révèle progressivement les notes beurrées et légèrement torréfiées de la noix de macadamia, avant une finale longue, harmonieuse et délicatement caramélisée.

PVC : 24,90€

70 CL - 17 % VOL

A DÉGUSTER BIEN FRAIS, AVEC OU SANS GLAÇONS.



## LES VIEILLIS : UNE COLLECTION D'ÉDITIONS LIMITÉES À LA RENCONTRE DES TERROIRS FRANÇAIS

Depuis plusieurs années, Ti CED explore l'art du vieillissement en fûts à travers sa gamme **Les Vieillis**. Désormais, cette collection s'enrichit d'éditions limitées mettant à l'honneur les terroirs français.

Après une précédente escale au Pays basque avec l'association Cerise Amande Piment d'Espelette, Ti CED poursuit son voyage gustatif. Chaque édition devient ainsi l'occasion de raconter une région à travers ses produits, ses traditions et son identité, tout en les réinterprétant selon le savoir-faire artisanal de l'atelier.



## POMME POIRE HOUBLON : UNE CRÉATION INSPIRÉE DU NORD

Pour cette nouvelle édition limitée, Ti CED met à l'honneur une région intimement liée à la culture brassicole, les Hauts-de-France. Cette création associe deux fruits emblématiques des vergers français – la pomme Belle de Boskoop et la poire – à un houblon Cascade français, infusé dans un rhum agricole des Antilles françaises vieilli un an en ex-fûts de bière Barley Wine de la brasserie PAGE 24, implantée dans la région lilloise.

À travers sa recette **Pomme Poire Houblon**, Ti CED propose une interprétation originale des saveurs du Nord. Les notes fruitées et généreuses de la pomme et de la poire rencontrent la fraîcheur végétale et la légère amertume du houblon, dans un équilibre qui rappelle subtilement l'univers de la bière artisanale tout en conservant la richesse aromatique du rhum vieilli.

Une création qui illustre la volonté de Ti CED de faire dialoguer patrimoine régional, innovation et savoir-faire artisanal au sein d'une collection d'éditions limitées pensée comme une véritable mosaïque des terroirs français.



PVC : 34,90€

70 CL - 32 % VOL

ÉDITION LIMITÉE

À DÉGUSTER PUR, À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

# Ti CED ARRANGÉS

## À PROPOS

Créateur de saveurs depuis 2011, Ti CED réinvente les arrangés avec une expertise sans égale et un engagement constant en faveur de la créativité. Véritable laboratoire d'innovation depuis ses débuts, la marque explore sans cesse de nouvelles associations de saveurs pour exprimer toute la richesse de ce spiritueux singulier.

Acteur engagé et ancré dans son terroir, Ti CED élabore ses arrangés selon un savoir-faire 100 % artisanal dans son atelier près de Nantes, en France. Chaque recette est réalisée à la main avec des fruits frais de saison, cueillis à maturité et découpés au couteau, pour préserver toute leur richesse aromatique. Sans colorants, arômes, ni conservateurs, les créations Ti CED sont 100 % naturelles et reflètent la pureté des ingrédients sélectionnés, associés à des rhums agricoles d'exception en provenance des Antilles.

Marque pionnière maintes fois récompensée,  
Ti CED s'est imposée comme une référence incontournable.



## CONTACTS PRESSE / SOWINE

Elise Frappier - [elise@sowine.com](mailto:elise@sowine.com) - 06 34 39 04 37  
Emma Rey - [emma@sowine.com](mailto:emma@sowine.com) - 01 78 94 94 57

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