

THIMISTER®

PREMIUM QUALITY BELGIAN CIDER

Maison Ruwet *Cidre* à Thimister



Le CIDRE de THIMISTER est préparé suivant une tradition plus que centenaire. Seules les pommes fraîches, choisies et cueillies au PAYS DE HERVE, entrent dans sa composition. Le moût est exclusivement de première presse, fermenté par des levures cultivées de manière familiale. Le résultat est un produit naturel de qualité. A déguster très frais.

THIMISTER CIDER wordt volgens een eeuwenoude traditie bereid met vers geplukte appels uit PAYS DE HERVE. De most, uitsluitend afkomstig van de eerste persing, wordt gefermenteerd met gisten die door de familie zijn gekweekt. Een uniek natuurproduct, koel te serveren !

Maison Ruwet

CIDRE DEMI-SEC

75 CL

25 CL

20 CL

CIDRE BRUT

75 CL

25 CL



Maison Ruwet

Rue de la Station, 57 | B-4890 THIMISTER | Tél. : +32 (0)87 44 55 53 | Fax : +32 (0)87 44 57 72
Mobil : +32 (0)495 57 55 53 | E-mail : info@ruwet.com | Website : www.ruwet.com

THIMISTER®

PREMIUM QUALITY BELGIAN CIDER

Maison Ruwet *Cidre* à Thimister



Maison Ruwet

Rue de la Station, 57 | B-4890 THIMISTER | Tél. : +32 (0)87 44 55 53 | Fax : +32 (0)87 44 57 72
Mobil : +32 (0)495 57 55 53 | E-mail : info@ruwet.com | Website : www.ruwet.com