

CYDR

PREZENTACJA PRODUKTU

Skład zespołu:

- Anna Woźnicka
- Patrycja Galicka
- Patrycja Przecherka
- Sandra Cieniawska



„Wszyscy myślą, że pijam piwo, lecz w rzeczywistości wolę cydr”

Książę William

CYDR - INFORMACJA O PRODUKCIE

NAPÓJ ALKOHOLOWY, przefermentowany sok z dojrzałych jabłek (niedoprawiany cukrem), o wyglądzie od mętnego po klarowny, o zawartości alkoholu 1.2-8.5%. Wytwarzany przez fermentację moszczu jabłecznego w sposób zbliżony do produkcji piwa techniką górnej fermentacji.



ZASTOSOWANIE PRODUKTU

- ▶ **CYDR** gasi pragnienie, wykorzystywany jest jako delikatny napój alkoholowy. Odznacza się świeżym aromatem i lekko słodkawym, kwaskowo-orzeźwiającym smakiem jabłek.
- ▶ **CYDR** służy także do produkcji alkoholi destylowanych, tzw. brandy jabłkowych, z których najbardziej znane to calvados oraz **APPLEJACK**.



POCHODZENIE I SPOŻYCIE

Cydr jest **PRODUKOWANY GŁÓWNIE W WIELKIEJ BRYTANII** (9.735.000 hl w 2013 r.), północnej Hiszpanii (950.000 hl), północnej Francji (821.000 hl), Niemczech (676.000 hl). Jest on szczególnie popularny w Europie, na którą przypada 69% światowego spożycia. W **POLSCE** pierwszą wzmianką o cydrze pochodzi z książki z **PRZEPISAMI KRESCENCJUSZA** z 1571 roku. Od XIX w. jest natomiast produkowany masowo.

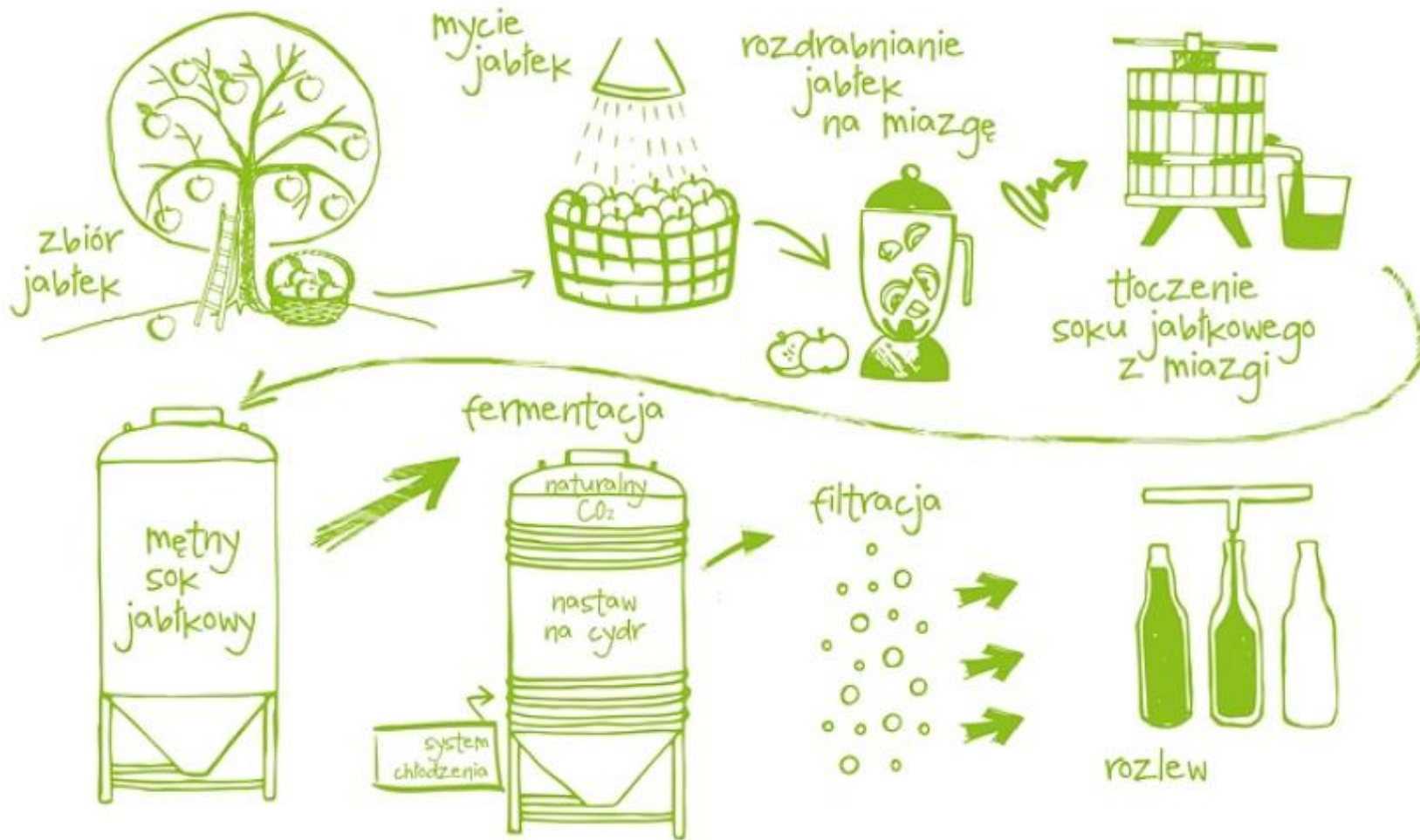


WŁAŚCIOWŚCI PRODUKTU

CYDR to nie tylko wino jabłkowe, ale również napój bogaty w wartości odżywcze. Cydr zawiera **WITAMINĘ A**, **WITAMINĘ E**, **WITAMINĘ C** I **WITAMINY Z GRUPY B**. Ponadto cydr zawiera składniki mineralne takie jak żelazo, sód i wapń. Zawarte w cydrze **PRZECIWUTLENIACZE** podnoszą ilość cholesterolu HDL, który jest zdrowy dla naszego organizmu i obniżają cholesterol LDL, który nie jest korzystny dla zdrowia.



PROCES PRODUKCYJNY



„CYDROWY SŁOWNICZEK”

- ▶ **BRUT, DRY** - wytrawny;
- ▶ **DEMI-SEC, MEDIUM DRY** - półwytrawny;
- ▶ **DOUX, SWEET** - słodki;
- ▶ **CIDRE BOUCHÉ** - mocniej musujący cydr w korkowanej butelce;
- ▶ **CIDRE DE CRU, SINGLE ORCHARD** - produkowany z jednego sadu;
- ▶ **SAGARDOA** - cydr po baskijski, sagardotegi - „cydrarnia” czyli bar serwujący głównie cydr;
- ▶ **SIDRA NATURAL** - cydr naturalny (tylko z soku jabłkowego, niefiltrowany);
- ▶ **VINTAGE CIDER** - cydr rocznikowy, leżakowany po fermentacji (delikatniejszy, głębszy smak);
- ▶ **DOP ASTURIAS, AOP PAYS D’AUGE, AOP CORNOUAILLES** - cydry z apelacją kontrolowanego pochodzenia (chronioną nazwą pochodzenia);
- ▶ **IGP CIDRE DE BRETAGNE, IGP CIDRE DE NORMANDIE** - cydry z chronionym oznaczeniem geograficznym (regionalne);

HISTORIA CYDRU

▶ PIERWSZY CYDR

Pierwszy cydr robiono w II tysiącleciu p.n.e. w Chinach i Egipcie. Produkcję cydru w szczególności opisał już Pliniusz Starszy w *Historii naturalnej* (I wiek n.e.), a wielkimi znawcami cydru byli Celtowie - do dziś wiodące regiony produkcji cydru to te o najsilniejszych celtyckich korzeniach.

▶ ŚREDNIOWIECZE

W Średniowieczu produkcja rozwinęła się najpierw w Hiszpanii, następnie w Normandii, Anglii i Walii. W XVII-wiecznej Anglii produkcja jabłek na cydr była 10-krotnie wyższa od obecnej!

▶ CYDR W POLSCE

W Polsce cydr jest znany co najmniej od XVI wieku, ale produkcja nigdy nie rozwinęła się na szeroką skalę. Bardziej popularny jest na Litwie.

Historycznie do wyrobu cydru używało się specjalnych odmian jabłek cydrowych, dzielonych według zawartości kwasu i tanin na cztery rodzaje: słodkie, kwaśne, gorzko-słodkie i gorzko-kwaśne.

WYKORZYSTYWANIE W KUCHNI

- ▶ Cydr w smaku jest jednocześnie **słodki** i **lekko kwaśny**. Dwie różne nuty smakowe pozwalają na wykorzystanie go zarówno w słodkich jak i wytrwałych potrawach. **Cydr doskonale komponuje się z owocami, warzywami, a także rybami, owocami morza, drobiem i wieprzowiną.** Daje to wręcz nieskończone możliwości wykorzystania go podczas kulinarnych eksperymentów, do takich potraw jak:
 - ▶ MARYNATY DO MIĘS ORAZ GLAZURY;
 - ▶ DESERY;
 - ▶ ZUPY I KREMY;





NALEŚNIKI GRYCZANO – CYDROWE Z GLAZUROWANYM W CYDRZE ŁOSOSIEM



Składniki na 6 osób

Glazurowany z Cydrze łośoś:

- 350 g filetu łośosia bez skóry (8 kawałków)
- 300 ml cydru
- 1 ostra suszona papryczka
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka brązowego cukru
- 50 g serka almette
- 2 jabłka antonówki
- 1 łyżka miodu
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1/2 jogurtu
- Sól, pieprz

Naleśniki gryczano – cydrowe :

- 100 g mąki gryczanej
- 1 jajko
- 200 ml cydru
- 100 ml wody
- 1 łyżka oliwy
- 1/2 łyżeczki soli



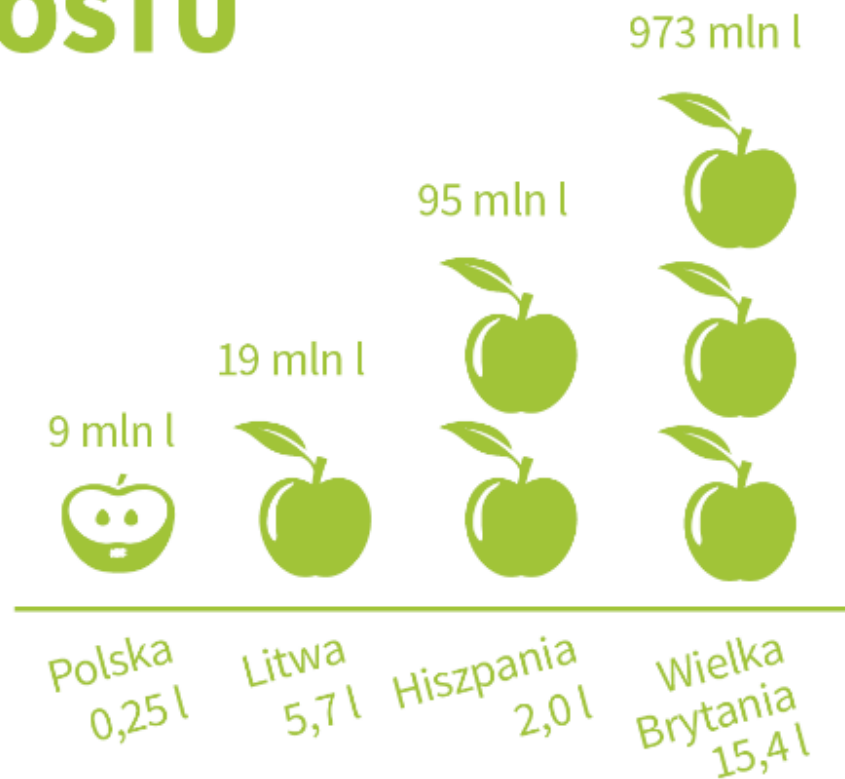
POTENCJAŁ ROZWOJU

- ▶ Światowa produkcja cydru w 2014 roku to 2 miliardy litrów - na taką produkcję trzeba zużyć 2 miliony ton jabłek;
- ▶ Spożycie cydru w krajach zachodniej Europy rośnie w tempie ok. 4,5% rocznie;
- ▶ Ok. 70% konsumowanego na świecie cydru , produkowane jest w **Europie**;
- ▶ Poza Europą wzrosty notowane są w USA, Kanadzie , Australii i Chinach;
- ▶ W Polsce produkcja w 2015 roku wyniosła **18 milionów litrów**;
- ▶ Wzrost spożycia w Polsce 2014/2015 wyniósł **50%**;

POTENCJAŁ WZROSTU

0,25 l

konsumpcja cydru
per capita w Polsce



Źródło: European cider and Fruit Wine Association (ACIV) 2013

ANALIZA MARKETINGOWA

RDZEŃ PRODUKTU - produkt alkoholowy używany do zaspokajania pragnienia;

PRODUKT RZECZYWISTY - produkt określonej jakości, konkretnej marki, o odpowiednim smaku, wynikającym z odpowiednio dostosowanych komponentów;

PRODUKT OCZEKIWANY - produkt zgodny z opisem, satysfakcjonujący dla klienta pod względem smaku i opakowania, wygodny w użytkowaniu, niewadliwy, o szerokiej dystrybucji;

PRODUKT POSZERZONY - produkt zaspokajający potrzeby różnych grup klientów, z jabłek z ekologicznych czy rodzimych upraw (patriotyzm konsumencki), wegański, o wyróżniającym się designie nadającym mu prestiż oraz przewagę konkurencyjną;

PRODUKT POTENCJALNY - produkt innowacyjny pod kątem formy podania lub smaku, w opakowaniu do ponownego wykorzystania lub o właściwościach biodegradowalnych i nieszkodzących środowisku naturalnemu, organiczny, w różnych odmianach, nie powodujący niekorzystnego stanu po spożyciu.

SEGMENTY KONSUMENTÓW



SEGMENT I - „TRENDSETTERZY”

- ✎ KOBIETY I MĘŻCZYŻNI;
- ✎ OD 18 DO 35 ROKU ŻYCIA;
- ✎ PODĄŻAJĄCY ZA TRENDAMI I NOWOŚCIAMI;
- ✎ SZUKAJĄCY ORZEŻWIENIA;
- ✎ Z ŚREDNIEJ GRUPY SPOŁECZNEJ;

SEGMENT II - „PRZYJACIÓŁKI”

- 🍷 KOBIETY PO 35 ROKU ŻYCIA;
- 🍷 CENIĄCE SŁODKI SMAK I BĄBELKI;
- 🍷 NA DIECIE;
- 🍷 DBAJĄCE O WYGLĄD I ZDROWIE;
- 🍷 LUBIĄCE NATURALNE SKŁADNIKI I PRODUKTY;
- 🍷 SPĘDZAJĄCE WOLNY CZAS W GRONIE PRZYJACIÓŁEK;

SEGMENT III - „STUDENCIAKI”

- ✎ MŁODZIEŻ (+18)
- ✎ LUBIĄCA SPĘDZAĆ WOLNY CZAS W NIEZOBOWIAZUJĄCY SPOSÓB
- ✎ PRZY LEKKICH I UNIWERSALNYCH TRUNKACH
- ✎ NIE WYDAJĄC PRZY TYM DUŻYCH PIENIĘDZY

SEGMENT IV - „#NOGLUTEN”

- 🍷 KOBIETY I MĘŻCZYŹNI CIERPIĄCY NA CELIAKIĘ LUB Z ALERGIĄ NA GLUTEN;
- 🍷 NIE CHCĄCY REZYGNOWAĆ Z LEKKICH ALKOHOLI;
- 🍷 PIJĄCY CYDR W ZASTĘPSTWIE PIWA;

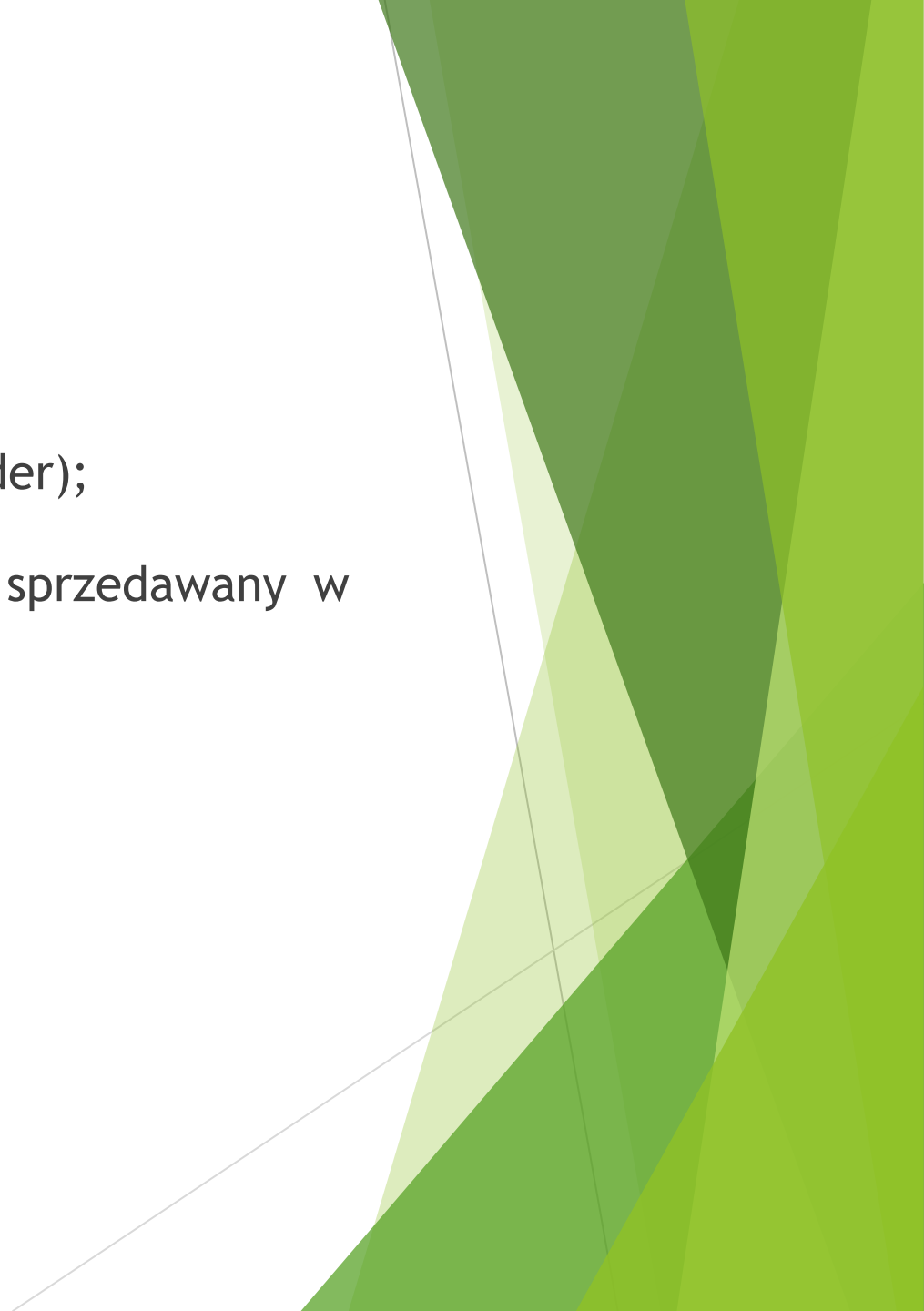
SEGMENT V - „PATRIOCI”

- ✎ MIESZKAŃCY POLSKI W KAŻDYM WIEKU;
- ✎ WSPIERAJĄCY LOKALNE PRODUKTY;
- ✎ ZAANGAŻOWANI W ROZWÓJ RODZIMEJ GOSPODARKI;
- ✎ LUBIĄCY NIESTANDARDOWE SMAKI;

PODSTAWOWE KATEGORIE PRODUKTU

PODSTAWOWA KLASYFIKACJA

- ▶ CYDR ZWYKŁY (niemusujący);
- ▶ CYDR MUSUJĄCY (fr. cidre mousseux, ang. sparkling cider);
- ▶ CYDR GAZOWANY (saturowany dwutlenkiem węgla), sprzedawany w butelkach przypominających piwo lub wino musujące.



Z BĄBELKAMI LUB BEZ

W zależności od tego czy w cydrze obecny jest dwutlenek węgla - czyli bąbelki, mamy do czynienia z **CYDREM NIEGAZOWANYM, MUSUJĄCYM I GAZOWANYM.**

Cydr powstały z w pełni przefermentowanego soku jabłkowego jest nie tylko wytrawny ale i niegazowany.

Mianem cydrów musujących określa się najczęściej te trunki, które zyskały bąbelki na drodze przetworzonej fermentacji dodanego cukru z kolei gazowane - poprzez sztuczne wprowadzenie dwutlenku węgla pod ciśnieniem.



NA SŁODKO

Podstawowym kryterium podziału cydrów jest **ZAWARTOŚĆ CUKRU.**

Wyróżniamy cydry:

wytrawne, średnio wytrawne, średnio słodkie i słodkie.

Końcowym produktem w pełni przetworzonej fermentacji jest **cydr wytrawny**, słodsze wersje trunku otrzymuje się m.in. poprzez **dodanie sztucznych środków słodzących.**



OWOCOWE ORZEŻWIENIE

Warto wspomnieć o **CYDRACH SMAKOWYCH**.

Najbardziej popularny cydr jabłkowy z dodatkiem soku lub koncentratu owocowego.

Możemy więc skosztować cydru o smaku truskawki, kiwi, porzeczki czy wiśni.

Pojawiają się również **SEZONOWE WERSJE CYDRÓW** np. zimowy o smaku grzańca.



NIEBO, A ZIEMIA

Cydry dzielimy również na te **WYSOKIEJ I NISKIEJ JAKOŚCI**.

Wykonany z tzw. **SPADU**, mętny to cydr niskiej jakości.

Wytwarzany **NATURALNĄ METODĄ** z jabłek deserowych to cydr wysokiej jakości.



UDERZA DO GŁOWY

Cydry mają również różną **ZAWARTOŚĆ PROCENTOWĄ ALKOHOLU**.

Najbardziej popularne to te ok. 4,5 %.

Ale na sklepowych półkach możemy znaleźć również takie z 0,1% alkoholu, 7,5% oraz 14%.

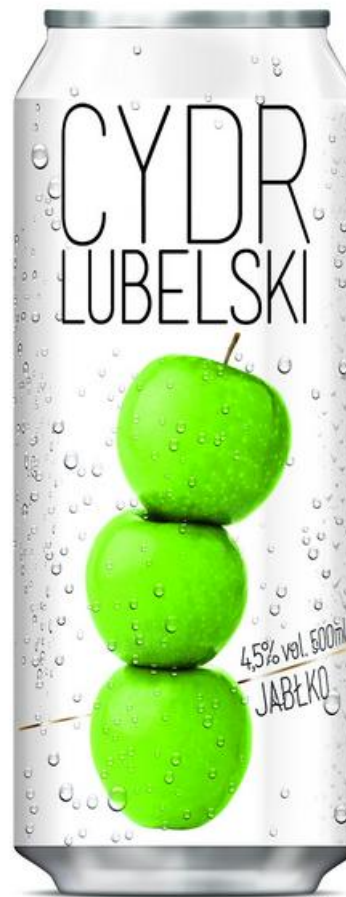


NIE TYLKO SZKŁO

Najczęściej spotykamy cydr w **SZKLANYCH BUTELKACH** 0,5 litra.

Natomiast na rynku dostępne są również butelki 0,33l, 0,75l czy 1l.

Cydr możemy kupić również w **PUSZCE** o pojemności 0,4l i 0,5l.



GROSZ DO GROSZA

Warto popatrzeć na cydry pod względem ich **CENY**.

DZIELĄ SIĘ ONE NA 3 KATEGORIE:

- 🍷 EKONOMICZNĄ PÓŁKĘ;
- 🍷 ŚREDNIĄ PÓŁKĘ;
- 🍷 WYSOKĄ PÓŁKĘ (PREMIUM);

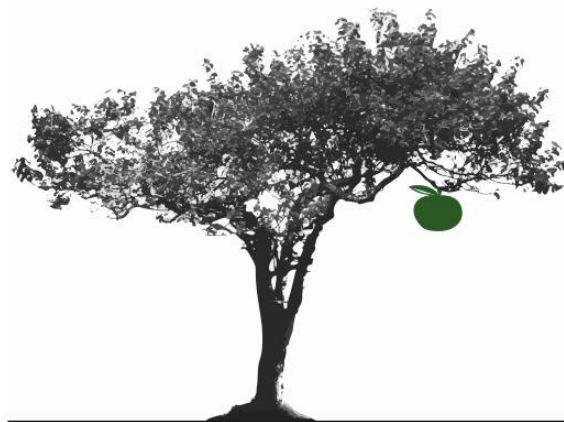
Różnica pomiędzy najtańszym a najdroższym cydrem w przeliczeniu na 1 LITR wynosi 86,67 PLN.



NIE DLA KAŻDEGO

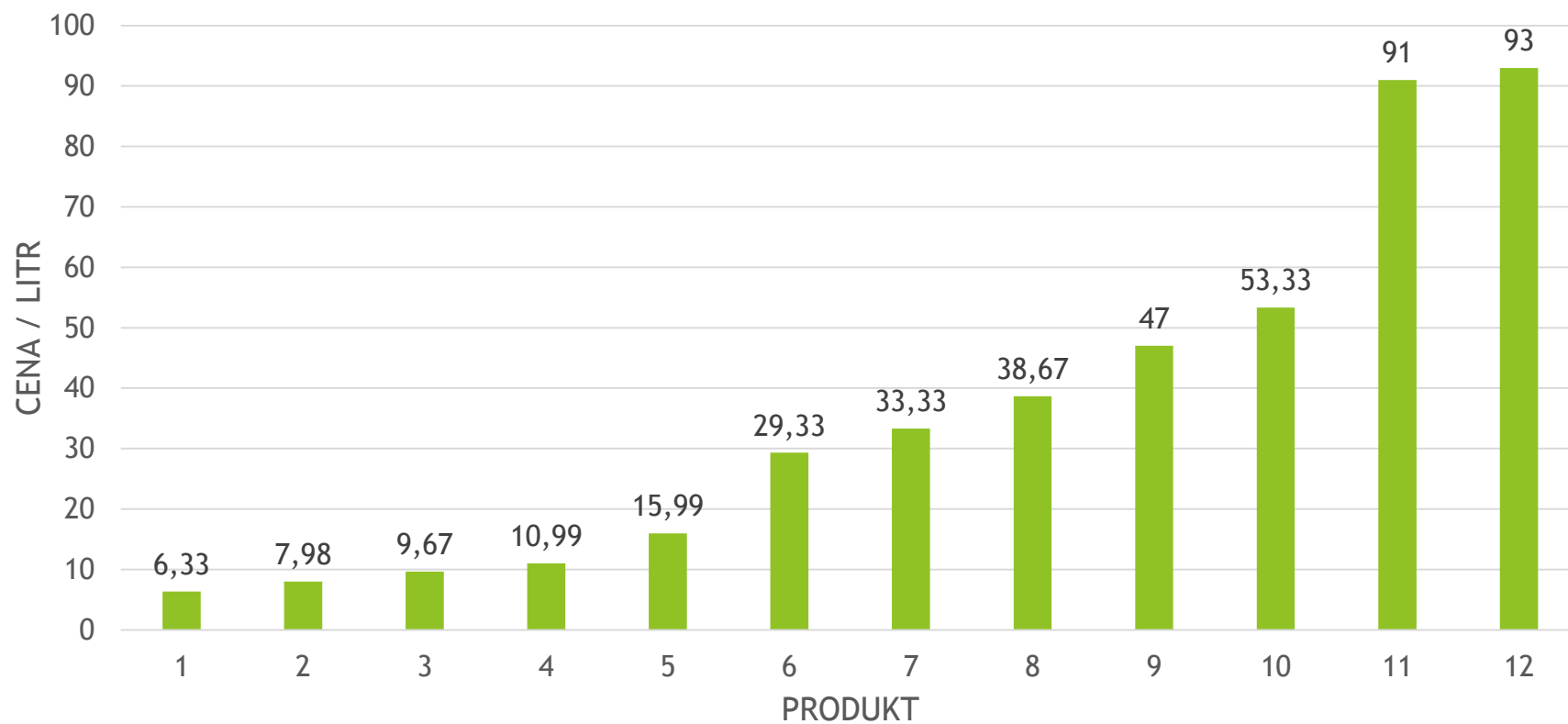
Nie każdy cydr jest **DOSTĘPNY** w sprzedaży dla każdego.

Są cydry **PRZEMYSŁOWE**, które możemy znaleźć w większości sklepów ale również **RZEMIEŚLNICZE, LOKALNE** dostępne tylko u producenta i w sklepach specjalistycznych oraz **AUTORSKIE** i to te ostatnie nie są ogólnodostępne.



KWAŚNE JABŁKO
CYDR

KATEGORIE CENOWE CYDRÓW DOSTĘNYCH NA POLSKIM RYNKU



NA POTRZEBY PREZENTACJI TE CYDRY
ZOSTAŁY PRZEZ NAS WYPRÓBOWANE:



Źródła

- P. Rutkowski, Strategie produktu, PWE, Warszawa 2011
- P. Doyle, Marketing wartości, [Felberg SJA](#), Warszawa 2001
- <http://cydrlubelski.pl/>
- <https://nowymarketing.pl/a/7532,cydr-lubelski-case-study>
- <http://biznes.interia.pl/wiadomosci/news/rynek-cydru-stawia-na-niefiltrowane-produkty,2514838,4199>
- <https://www.polskieradio.pl/42/5202/Artykul/1758473,Czy-Polacy-polubili-cydr>
- <http://www.portalspozywczy.pl/alkohole-uzywki/wiadomosci/w-polsce-wiecej-kobiet-niz-mezczyzn-pije-cydr,113635.html>
- <http://krainacydru.pl/>



Źródła

- http://hurtidetal.pl/article/art_id,15834-/cydr-lubelski-stawia-na-roznorodnosc-i-dostepnosc/
- <http://brandy.pl/329/cydr-lubelski-klasyczny>
- <https://winicjatywa.pl/12-rzeczy-o-cydrze/>
- <http://www.ambra.com.pl/marki-i-konsumenci/swiat-naszyc-marek/cydr-lubelski/>
- <https://winicjatywa.pl/panel-polskie-cydry-2016-wyniki/>
- <http://bezglutenowy.blog.pl/2013/11/27/alkohole-na-diecie-bezglutenowej/>
- <http://kochambabelki.pl/co-to-jest-cydr-5-rzeczy-ktore-musisz-wiedziec-o-cydrze/>
- <http://zdrowie.dziennik.pl/diety/artykuly/464988,cydr-na-zdrowie.html>

