

# Презентация Aspall Cyder

9 June 2009

## Aspall

- Создана в 1728 году Клементом Шевалье
- В настоящий момент компания, производящая сидры, находится под управлением восьмого поколения прямых наследников господина Шевалье
- Территориально компания находится рядом с деревней Дебехэм, Саффолк.
- Производство компании базируется на экологических принципах (члены семейства Шевалье основали Soil Association в 1946)
- В настоящий момент это крупнейшая и старейшая компания, находящаяся под семейным управлением
- Опыт и традиции компании являются уникальными
- Бренды компании получили все возможные награды, включая Premium Cyder brand

# Обзор основных брендов

## Aspall Premier Cru

- Флагманский бренд
- 4,8% крепость, 500ml бутылка
- Сухой сидр; яркий, чистый и освежающий
- Изготавливается только из 100% свежавыжатого английского яблочного сока
- Является идеальным аккомпанементом к основным блюдам

## Aspall Draught Suffolk Cyder

- 5.5% крепость, кеги, 500ml or 330ml бутылочный формат
- Аналогичен флагманской линейке компании
- полусухой, с пониженным содержанием алкоголя, привлекателен как для мужчин, так и для женщин

## Aspall Perronelle's Blush

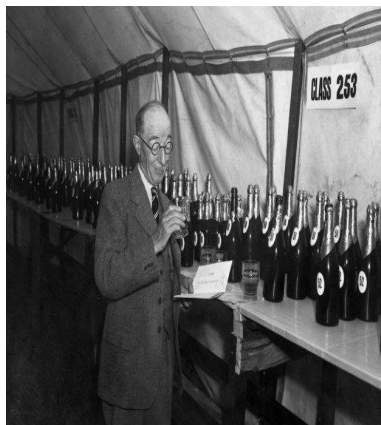
- 5.4% крепость, 500ml бутылка
- смесь классического Aspall Cyders и черничного ликера
- Ориентирован на дам 18 – 45 лет
- Премиальный продукт



# Бренд **Aspall** - это номер 1 среди сидров, это идеальное сочетание вкуса, успеха, традиций и качества.



Победитель в 8 номинациях за 4 года в Международном Соревновании Пива и Сидров, единственный сидр, ставший абсолютным чемпионом соревнования; победитель за 2004 и 2006 годы в чемпионатах качества; наиболее оцененный сидр США в 2004/05; ВВІ лауреат – диплом качества, золотая медаль за представление



Упомянутый в отчетах Food Standards Agency как сидр с максимальным удельным весом натуральных соков



Aspall Cyder всегда делается только из 100% английского яблочного сока. Каждое яблоко проходит ручную проверку. Каждая единица продукта покидает пивоварню только после личного утверждения представителя семьи Шевалье

*“ ... у них лучшие фрукты для сидров” .... “по сути, это как выпить Совиньон Бланк” .... “это не просто сидр, а настоящее яблочное вино” ... “и это самый правильный цвет”*

2006 цитаты из отчетов жюри Чемпионата Качества

# Стратегия продвижения на российском рынке

- Целевая аудитория: возраст 21 – 45(+); мужчины / женщины; упор на тех, кто предпочитает качество
- Продукт позиционируется как наиболее качественный и статусный на рынке
- Предлагается наилучшая ценовая стратегия и сопровождение рекламными материалами
- Продукция продвигается во всем спектре номенклатуры компании
- Предоставляются инновационные форматы упаковки
- Разнообразие упаковочных форм позволяет достичь все категории потребителей
- Ориентирован на домашнее и светское употребление
- Опирается на расширенную PR-поддержку
- Массовая экспансия на российском рынке с последнего квартала 2009 года

# Лучший в мире

- В Британии выбрали лучший в мире сидр.
- Сидр - напиток не столь популярный, как вино или виски. И, тем не менее, во всем мире немало горячих поклонников этого яблочного лакомства. Британия - одна из стран, хранящих древний секрет изготовления этого напитка. Поэтому логично, что именно там впервые выбрали самый лучший в мире сидр.
- Первая в мире премия **World Cyder Awards** основана знаменитым британским журналом **Beers of the World**. Награда включала в себя несколько номинаций, однако первый приз достался компании **Aspall**, производящей превосходный сидр класса суперпремиум.
- Помимо главного приза **Aspall** стал победителем сразу в нескольких номинациях. Бутылочный сидр **Aspall Premier Cru** взял награду в номинации "Лучший в мире сухой сидр", в то время как в категории "Лучший в мире специфический сидр" победил **Aspall Organic Suffolk Cyder**. Лучшим также был признан сидр средней крепости **Aspall Draught Suffolk Cyder**.
- "С тех пор как производство **Aspall Suffolk Cyder** было вновь запущено в 2000 году, он получил много наград за свое качество, однако победа во впервые организованной номинации "Лучший в мире сидр" - беспрецедентная похвала. Наш сидр производится из 100-процентного свежавыжатого яблочного сока и не содержит концентратов, добавок и воды, благодаря чему у него такой непревзойденный вкус", - говорит представитель **Aspall** Бэрри Чевалье Гилд.

# Наши контакты :

ООО«ИмпортТоргПиво»

адрес: 190031, г.Санкт-Петербург, Казанская ул., дом52/24, пом. 6Н

Коммерческий директор **Жаркинов Илья**

Тел. : Санкт-Петербург (812) 337-20-96, 570-42-00

Москва (499) 703-04-16

Моб. : +7 (911) 241-50-75

- e-mail: [tdpivo.spb@mail.ru](mailto:tdpivo.spb@mail.ru)