

FLÄCHE
240 M²

MITARB.
4

GEGR.
2021

NORDAPPEL GMBH

WER WIR SIND Raus aus der Nische, rein ins Rampenlicht: Ole Klann, Jannik Kirchner und Jan Thie aus Oldenburg haben den Beweis angetreten, dass heimisches Streuobst nicht nur zum Apfelsaft taugt. Ihre modernen Cider-Kreationen werden nach englischem Vorbild gekeltert.

WOFÜR WIR STEHEN 🍃 Cider aus 100 % naturbelassenem Streuobst-Direktsaft ohne Industriezucker, Farbstoffe, Wasser oder künstliche Aromen 🍃 Auslese und Kelterung in liebevoller Handarbeit 🍃 Pflanzung und Pflege von Streuobstwiesen im Oldenburger Umland 🍃 Bewahrung alter Apfelsorten 🍃 Erhalt und Schaffung wertvoller Lebensräume für bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten

WAS WIR MACHEN 🍃 Cider-Spezialitäten in verschiedenen Geschmacksrichtungen 🍃 Verkauf im ausgesuchten Einzelhandel, im Getränkehandel, in der Gastronomie und im Online-Shop 🍃 Verkostungspakete & -Events 🍃 Cocktail-Rezepte 🍃 Unterstützung von Streuobstwiesen-Initiativen

“ Für uns als Nordappel hat sich über die Regionalwert AG ein Netzwerk an regionalen Betrieben gebildet, welche uns nicht nur mit hochwertigen Rohwaren versorgen, sondern auch neue Absatzwege eröffnen. Zudem möchten wir 2024 in eine neue Betriebsstätte ziehen, wofür wir auf die Unterstützung der Regionalwert AG setzen. “ *Ole Klann, Nordappel*

Kaiserstraße 2 🍃 26122 Oldenburg 🍃 info@nordappel.de 🍃 0176 96041771

