

DE L'ILE DE RÉ
PASTIS

vous présente son

DOSSIER *Presse*



Ami(e)s journalistes
Bonjour !

A propos



1er pastis de dégustation bio
et millésimé depuis 2013
créé en Charente Maritime sur
l'île de Ré



- Macération et infusion de plantes aromatiques
- Production agricole intégrée
- Signature anisée issue des graines de fenouil
- Atelier de fabrication situé à Rivedoux
- Cavistes, épicerie fines, concepts stores et magasins bio



Page 03/11

Atelier de
fabrication

Rivedoux Plage



Exploitation
agricole

Sainte Soulle



Une entreprise locale

Un VRAI produit de l'île de Ré
fabriqué sur l'île de Ré reconnu en
France et à l'étranger

Les fondateurs

Créé en 2013 par Didier Dorin,
agriculteur bio et Elodie Nardese,
chef de produit indépendante

Didier Dorin
Co-gérant



Elodie Nardese
Co-gérante



L'Eco- solidarité française

Ancrée dans la **philosophie** de l'entreprise Pastis de l'île de Ré, la **solidarité** envers l'**économie française** nous permet de nous **développer durablement**



- Produire localement
- Privilégier une compétence locale
- Sélectionner un savoir-faire français
- Travailler avec des partenaires proche de l'île de Ré
- Tisser des liens humains forts et durables

NOUS = TOUS



L'OFFRE *Produit*

revendeurs : cavistes,
épiceries fines et
magasins bio

Coffret de dégustation découverte

10 cl de Pastis de l'île de Ré
1 verre de dégustation signé
aux couleurs de la marque



Pastis de l'île de Ré

70cl ou 50cl

Millésime 2022
Édition anniversaire
Version pop



Vendu uniquement en France (sauf 17) et export



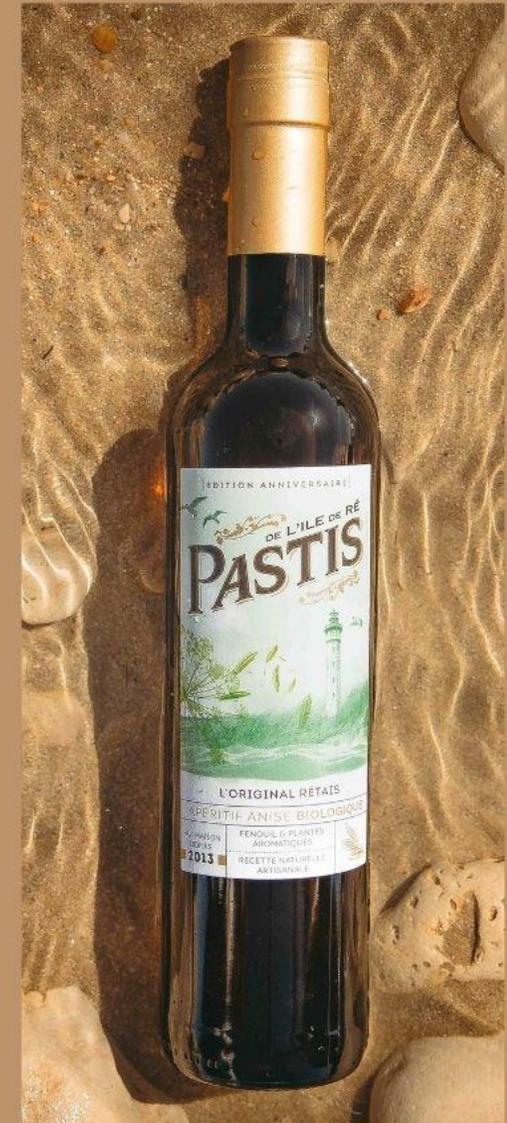
Pastis de l'île de Ré

70cl ou 50cl

Millésime 2022
Édition anniversaire
Version rétaise



Vendu uniquement en Charente Maritime



Notre univers depuis 10 ans



Restons en contact

Elodie NARDESE

co-gérante

06 80 70 19 19

contact@pastisdere.fr

