

## DISTILLERIE LA FRAP



La FRAP c'est la Fabrique Rurale d'Alcool à Partager, votre distillerie ardéchoise productrice de spiritueux de qualité ! Basés à Planzolles dans les Monts d'Ardèche, nous produisons du Pastis, du Gin et la fameuse Chèvre Verte !

Nos produits sont labellisés Nature & Progrès, tous nos ingrédients sont d'origine biologiques ou cueillit en sauvage par nos soins (baies de genévriers, thym, romarin, ...).

Nous produisons nos spiritueux à l'aide de nos alambics en cuivre chauffés au bois. Le bois provient directement de nos parcelles. Pour refroidir le distillat et récupérer le produit final, nos refroidisseurs sont alimentés par notre cuve de récupération d'eau de pluie. Cette eau reste fraîche toute l'année car elle est sous terre, abritée par sa voûte en pierre sèche. Vous pouvez passer nous voir dans notre magasin de vente direct pour déguster nos produits et faire une visite de la distillerie. Au plaisir !

### Contact

TANGUY CAGNIN  
116 ROUTE DE LABLACHERE  
07230 Planzolles  
0663915018  
[www.distillerie-lafrap.com/](http://www.distillerie-lafrap.com/)

### Informations légales

Création : 2022  
SIRET : 92019188900012  
NAF : 1101Z  
CA : De 50 000 à 100 000 €  
Effectif : 1 à 2 salariés

## Produits

### Boissons

- Boissons alcoolisées : Apéritifs, Eaux de vie

### Gamme

Nous proposons une gamme de spiritueux : \* Pastis d'Ardèche : un pastis bio et artisanal aux accents de garrigue ardéchoise! Notre pastis est un savoureux mélange de plantes macérées et distillées. Elles sont ensuite assemblées pour composer notre recette originale. Notre recette se compose des grandes classiques du pastis (anis vert, anis étoilé, fenouil, réglisse) et de plantes d'Ardèche (thym, romarin, sarriette, marjolaine, verveine). Une pointe de sucre apporte un côté gourmand à notre pastis. \* Gin d'Ardèche : Un gin ardéchois avec un soupçon d'exotisme! Ce gin est obtenu après distillation d'un alcool de vin dans lequel nous faisons macérer nos ingrédients : baies de genévriers sauvages cueillies par nous-mêmes dans les montagnes d'Ardèche ; fruits rouges (myrtilles, framboises et mûres) ; graines de coriandre; baie de passion, une épice originaire d'Afrique tropicale, aux saveurs étonnantes à découvrir \* Chèvre verte : quand la mythique absinthe, autrefois surnommée "la fée verte" rencontre les terres ardéchoises, elle donne naissance à la chèvre verte ! cette boisson spiritueuse à base d'absinthe, de verveine et de menthe est à partager en digestif ou en cocktail !

### Matière première

Ardèche

## Points de vente

### En Magasin

En Ardèche, En région Rhône-Alpes

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

### Chez des grossistes

- D'Ardèche et de saison, En Ardèche

### Sur internet

<https://www.distillerie-lafrap.com/>

## Livraison et exportation

### Livraison

- En Ardèche

## Distinctions

Goûtez l'Ardèche®

## Distinctions

Nature & Progrès

## Activité

### Type d'entreprise

- Producteur transformateur

### Clientèle

- Cafés, hotels
- Détaillants
- Epicerie et magasins bio
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Vente directe aux particuliers

## Langues parlées

- Anglais
- Français

## Ouverture au public

### Le public peut acheter des produits en vente directe

- 10h à 13h (consulter le site web, les horaires peuvent varier selon la saison)
- Du mardi au vendredi
- Fermeture : ras