



Ti CED
ARRANGÉS

FAIT PEAU NEUVE !

NOUVEAU PACKAGING, NOUVELLES GAMMES, NOUVELLES RECETTES !



Précurseur dans l'univers des arrangés, Ti CED ne cesse de démontrer son expertise unique. À l'aube de son quinzième anniversaire, la marque nantaise dévoile le fruit d'un long travail de réflexion : une nouvelle identité, des gammes repensées et de nouvelles recettes.

UNE MÉTAMORPHOSE AU SERVICE DU SAVOIR-FAIRE

Première marque d'arrangé à s'implanter chez les cavistes, Ti CED s'impose, depuis 2011, comme une référence incontournable grâce à sa créativité. Au-delà de ses recettes traditionnelles, la marque propose en effet des recettes vieilles en fûts, des cuvées à base de rhum brut de colonne, des planteurs et même des arrangés à base de cachaça. Aujourd'hui, Ti CED franchit une nouvelle étape en repensant son image pour mieux refléter ses valeurs et son savoir-faire.

La marque révèle un pack expressif, gourmand et singulier à l'image de ses recettes fruitées et généreuses. Il assurera impact et identification claire grâce à sa découpe originale en forme de « C », clin d'œil aux cavistes, à la créativité des équipes ou encore à la chaleur du rhum.

Ce nouvel habillage est mis en lumière avec un univers de marque modernisé et différenciant, fidèle à l'esprit chaleureux de la marque.

« Être leader sur le marché du rhum arrangé premium ne peut reposer uniquement sur des saveurs d'exception. Il faut une histoire forte, une âme, et une identité affirmée.

Ti Ced, c'est avant tout une aventure humaine, une passion pour l'artisanat et le goût du partage. La marque avait déjà tout cela. Ce qu'il lui manquait, c'était une expression visuelle capable de révéler toute sa singularité. Notre ambition était simple : traduire son esprit de convivialité à travers un langage visuel vibrant, généreux et résolument impactant. En unifiant la gamme, en réinventant ses codes et en introduisant un habillage signature en forme de « C », comme une accolade chaleureuse, nous avons transformé Ti Ced en une marque aussi accueillante visuellement que savoureuse. »

JULIEN ZYLBERMANN,

Co-fondateur et Directeur de Création
Chez Appartement 103



DES GAMMES REPENSÉES

Ti CED a toujours eu à cœur de proposer des recettes variées offrant ainsi une palette aromatique large au sein de laquelle chaque client et consommateur peut se retrouver.

En 2025, la marque clarifie ses gammes afin de mieux guider les consommateurs et faciliter la compréhension des spécificités techniques ou aromatiques de chaque typologie de recettes :



Ces macérations s'additionnent en parallèle d'une gamme de trois recettes de planteurs, à base de jus et nectars de fruit.



LES CLASSIQUES

Les créations incontournables de l'atelier Ti CED à 32% vol.



LES DÉLICATS

De nouvelles recettes équilibrées et fruitées à teneur réduite en alcool (18% vol.) et en sucre.



LES VIEILLIS

Des macérations d'exception à 32% vol. et affinées 6 mois en fût de différentes origines.



LES ESCALES

De 36 à 45.4% vol., ces cuvées mettent en lumière les différentes origines d'eau de vie canne à sucre.



DE NOUVELLES RECETTES ÉQUILBRÉES ET FRUITÉES

Attachée à l'innovation et souhaitant toujours rester en ligne avec les attentes des consommateurs, Ti CED redéfinit une nouvelle fois les standards de dégustation des arrangés avec « Les Déliçats ». Deux nouvelles créations artisanales dont la teneur en alcool et l'apport en sirop de sucre de canne sont réduits. Cette gamme à 18% vol. et à base de rhum traditionnel du Paraguay se compose des recettes Orange Citron et Mangue Goyave.

Avec « Les Déliçats », Ti CED offre de nouveaux profils aromatiques exprimant tout le bouquet et l'intensité des fruits sélectionnés. Au nez comme en bouche, la dégustation permet d'apprécier la fraîcheur des agrumes pour l'une et de douces notes exotiques pour la seconde.

Idéaux à l'apéritif, « Les Déliçats » se dégustent à température ambiante, légèrement rafraîchis ou même allongés d'un tonic avec des glaçons.



Ti CED, « Les Déliçats »,
Mangue Goyave, 18% vol.

Distribution :
exclusivement caviste & CHR

PMC : 23 €*



Ti CED, « Les Déliçats »,
Orange Citron, 18% vol.

Distribution :
exclusivement caviste & CHR

PMC : 23 €*

Ti CED

ARRANGÉS

À PROPOS

Créateur de saveurs depuis 2011, Ti CED réinvente les arrangés avec une expertise sans égal et un engagement constant en faveur de la créativité. Véritable laboratoire d'innovation depuis ses débuts, la marque explore sans cesse de nouvelles associations de saveurs pour exprimer toute la richesse de ce spiritueux singulier.

Acteur engagé et ancré dans son terroir, Ti CED élabore ses arrangés selon un savoir-faire 100 % artisanal dans son atelier près de Nantes, en France. Chaque recette est réalisée à la main avec des fruits frais de saison, cueillis à maturité et découpés au couteau, pour préserver toute leur richesse aromatique. Sans colorants, arômes, ni conservateurs, les créations Ti CED sont 100 % naturelles et reflètent la pureté des ingrédients sélectionnés, associés à des rhums agricoles d'exception en provenance des Antilles.

Marque pionnière maintes fois récompensée,
Ti CED s'est imposée comme une référence incontournable.

