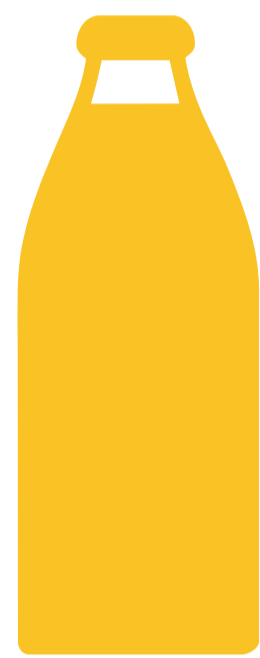
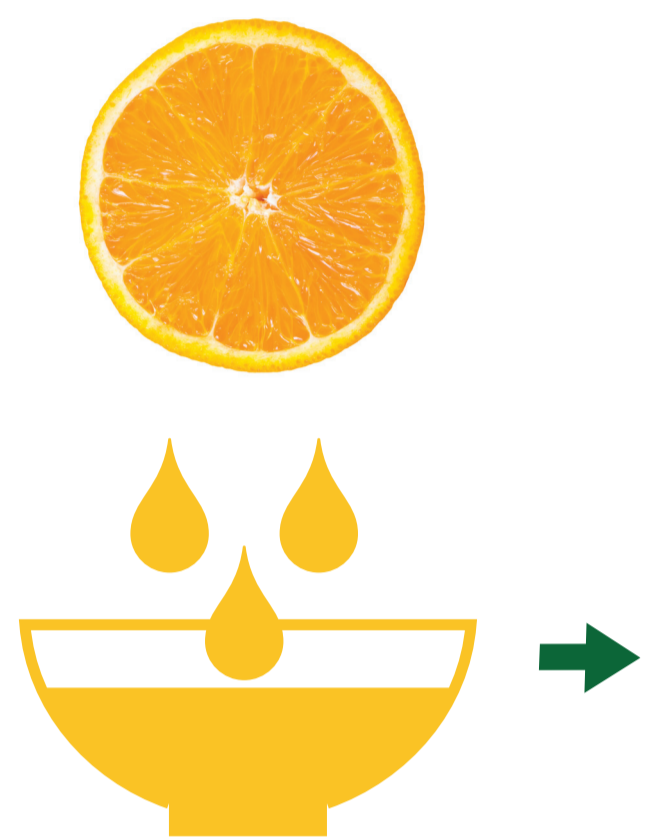


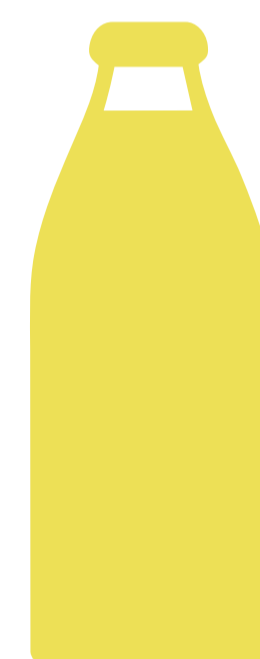
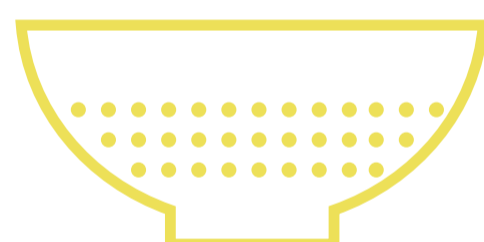
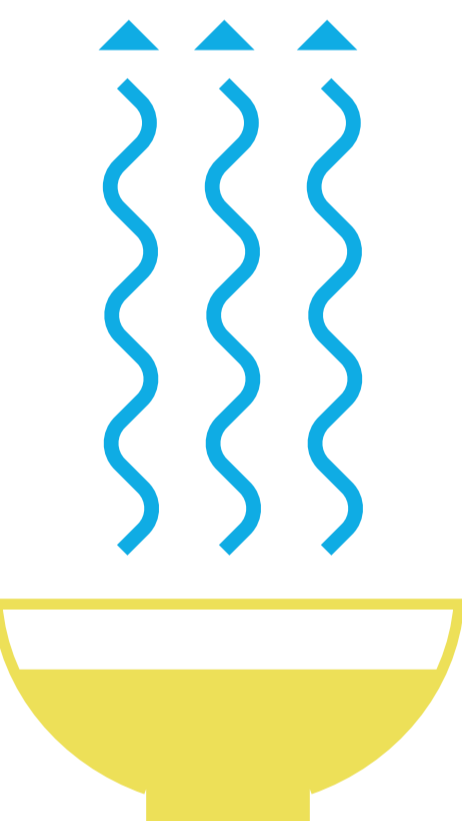
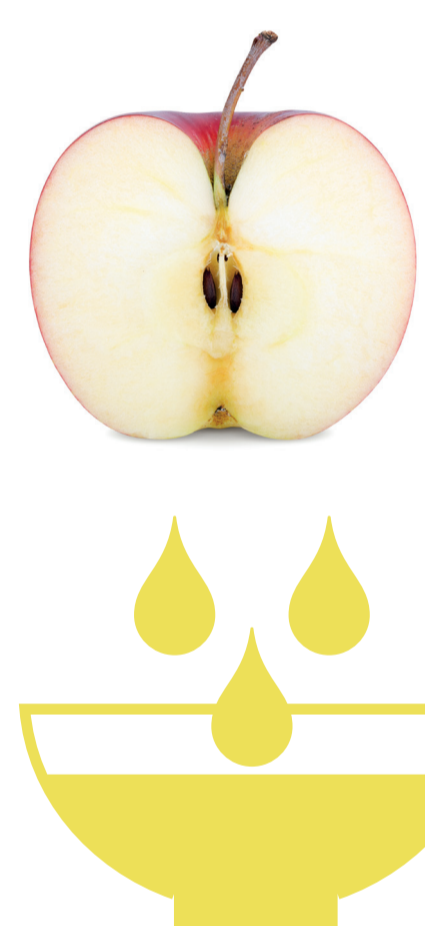
# JUS DE FRUITS & NECTARS

## Quelles différences ?



### PURS JUS

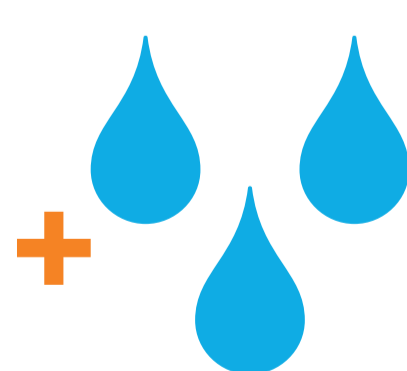
ILS SONT OBTENUS PAR SIMPLE PRESSION PUIS PASTEURISATION DE FRUITS SAINS ET MÛRS. AUCUN SUCRE N'EST AJOUTÉ.



### JUS À BASE DE CONCENTRÉ

LES JUS, OBTENUS PAR PRESSION DES FRUITS, SONT CONCENTRÉS PAR ÉVAPORATION DE L'EAU AFIN DE FACILITER LE STOCKAGE ET LE TRANSPORT. L'EAU ÉVAPORÉE EST ENSUITE RESTITUÉE LORS DE L'EMBOUETTEILLAGE DANS LES MÊMES QUANTITÉS.

AUCUN SUCRE N'EST AJOUTÉ.



Facultatif



### NECTARS

ILS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE JUS OU PURÉE DE FRUITS (DE 25 À 50 % MINIMUM SELON LES FRUITS) ET AUXQUELS ON AJOUTE DE L'EAU AVEC OU SANS SUCRE OU ÉDULCORANT. LES NECTARS PERMETTENT NOTAMMENT DE CONSOMMER À L'ÉTAT LIQUIDE DES FRUITS TRÈS PULPEUX (BANANE, ABRICOT...) OU DES FRUITS ACIDES (FRUITS ROUGES...).

LA RÉGLEMENTATION INTERDIT TOUT AJOUT DE COLORANT OU CONSERVATEUR POUR LES JUS ET LES NECTARS.

@LESJUSDEFRUITS