

## Mandar : « In Fruit », le 1<sup>er</sup> jus « haute pression » en GMS

Halles Mandar, dirigé par Shaoul Abramczyk basé à Rungis (94), lance les jus de fruits « In Fruit », qui après avoir été mis en bouteille sont pascalisés durant 15 secondes ce qui permet la stabilisation du jus par haute pression (à 3 à 4°C ou en ambiant) sans traitement thermique. Les vitamines, les fibres et les qualités organoleptiques des jus sont ainsi conservés. DLC : 15 jours minimum. Bouteille ouverte, le jus se conserve 3 jours au réfrigérateur. In Fruit est le seul jus de fruits frais stabilisé à haute pression en GMS. Le devant de l'étiquette indique la quantité de fruits par bouteille et le pourcentage de chacun des fruits. 3 formats en bouteilles PET, 100% recyclable : 25cl (670g de fruits, 1,50€), 50cl (1,3kg de fruits, 2,50€), 75cl (2 kg de

fruits, 2,99€ et 3,15€ pour les mélanges)

4 recettes :

- Orange 100%
- Jus de pamplemousse 100%
- Pomme 46%/poire 34%/fraise 20%
- Pomme 50%/poire 35%/framboise 15%

Distribution : La Grande épicerie de Paris, en GMS (Carrefour, Casino et Intermarché, meuble réfrigéré LS), et e-commerce (carrefour.fr, telemarket.fr)

\*ni colorant, ni conservateur ou sucre ajouté



Shaoul Abramczyk

