

12/05/10

## Nouvelle gamme de Pur Jus de Fruits

Soif d'une boisson saine et savoureuse ?

IN FRUIT vous invite au plus près des fruits avec sa gamme de quatre purs jus de fruits fraîchement pressés sans colorant, sans conservateur, sans sucre ajouté, seule gamme non pasteurisée et non flash pasteurisée en circuit GMS. L'innovation fraîcheur IN FRUIT Pourquoi IN FRUIT est presque comme un jus de fruits frais maison ?

Parce que le procédé utilisé pour la bonne conservation des jus IN FRUIT est la pascalisation : sitôt pressés, les jus sont mis en bouteille puis pascalisés durant 15 secondes. La pascalisation est une technique douce qui permet la stabilisation du jus de fruits par haute pression, à froid (3 à 4°C) ou ambiante, sans traitement thermique, en stoppant le développement des bactéries. C'est la constance de la température qui est garante de la bonne préservation des vitamines et des fibres alimentaires mais aussi des qualités organoleptiques des jus. La pascalisation ou haute pression est actuellement la seule technique qui maintient et respecte la fraîcheur naturelle du fruit et ses qualités gustatives et nutritives, quand flash pasteurisation et pasteurisation, en chauffant l'aliment, détruisent une partie de ces qualités. Elle permet une DLC de 15 jours minimum. Une fois la bouteille ouverte, le jus se conserve 48 heures au réfrigérateur.

IN FRUIT est le seul jus de fruits frais stabilisé à haute pression sur le marché de la GMS.

IN FRUIT, de la transparence Connaissez-vous la teneur en fruits du jus que vous buvez ?

Avec IN FRUIT, vous la découvrez en un clin d'oeil : sur le devant de l'étiquette est indiqué, à la fois l'équivalence du jus en grammage de fruit, et le pourcentage de fruit contenu !

De plus, IN FRUIT propose une bouteille tout en transparence, qui laisse voir la composition du produit. La pascalisation soumet les jus de fruits à une pression très élevée de 100 à 600 megapascals (1 000 à 6 000 bars). Cette pression permet de détruire les bactéries végétatives et de stopper le développement des formes sporulées de bactéries tout en préservant les nutriments du fruit. Les jus déjà conditionnés en emballage souple sont placés dans une cuve remplie d'eau qui, après fermeture, est comprimée à l'aide d'une pompe.

Une fois la pression voulue atteinte, les jus y sont maintenus 3 à 5 minutes, temps nécessaire pour agir sur les membranes cellulaires des molécules. Cette technique douce convient tout


## Évaluation du site

Ce site diffuse l'actualité de l'athlétisme sous forme d'articles.

**Cible**  
Spécialisée

**Dynamisme\*** :3

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



particulièrement aux aliments acides et chargés en eau comme les fruits. Elle permet d'allonger leur durée de conservation et d'améliorer leur qualité micro biologique tout en conservant leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.