



Nouvelle gamme de pur jus de fruits

A lors qu'un tiers des jus de fruits est vendu dans les enseignes hard discount et que 92 % du marché des jus de fruits s'écoulent en conservation à température ambiante, Halles **Mandar** affirme sa volonté d'offrir de la qualité et de faire évoluer la consommation des jus de fruits en l'inscrivant dans la tendance du « manger vivant ». Halles Mandar, en tant que spécialiste reconnu des fruits frais, fait du jus de fruits, un fruit à part entière. In Fruit s'approche 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 (orange, pamplemousse, pomme-poire-fraise, pomme-poire-framboise). 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 quinze secondes. La pascalisation est une technique douce qui permet la stabilisation du jus 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 permet une DLC de quinze jours au minimum. Une fois la bouteille ouverte, le jus se conserve quarante-huit heures au réfrigérateur.

www.mandar.fr