



JUS DE POMELO

La sélection des fruits

Tout comme les clémentines, les pomelos sont issus d'une sélection rigoureuse de terroirs d'exception. Situés en limite nord de production, les fruits ont un cycle de maturation très long (14 mois sur l'arbre). Nous ne ramassons nos fruits que lorsque nous avons atteint un rapport acide sur sucre idéal. Les pomelos de variétés « red ruby star » mûrissent de manière naturelle sur les arbres sans déverdissement, ni traitement chimique après récolte : les vergers ne présentant pas les meilleurs profils aromatiques ne sont pas ramassés. Ce travail sur le fruit nous permet d'extraire nos jus selon un procédé doux et sans ajout de colorants, de conservateurs, d'eau, de sucres, ni d'autres additifs quels qu'ils soient.

Prônant le développement durable, valorisant les producteurs et respectant le milieu naturel, c'est en partenariat avec des agrumiculteurs de l'île de Beauté que sont élaborés nos jus de pomelo. En concertation avec eux, nous effectuons un suivi régulier des vergers, et ne récoltons les fruits que lorsque ceux-ci présentent une maturité optimum. En valorisant des pomelos qui jusqu'alors ne l'étaient pas, nous participons activement à un développement local cohérent et soutenable.

Note de dégustation : Arômes et vivacité.

Le jus présente une belle couleur jaune orangé pouvant avoir des reflets brique. Les arômes très fruités sont nettement marqués. En bouche, la fraîcheur est de mise avec une très légère amertume qui rend l'équilibre très agréable. Vif, rafraîchissant et extrêmement désaltérant, le jus se boit très frais voir glacé. Ce jus est idéal pour l'élaboration de vos cocktails. Sa richesse naturelle et sa finesse lui permettent de rentrer dans la composition de nombreuses préparations sans que sa saveur soit écrasée par les autres composants. Naturellement riche en vitamine C (38 mg/l), ce jus en fait un des champions toute catégorie sur ce point couvrant ainsi 63% des besoins journaliers moyens.



FICHE PRODUIT

TABLEAU DE PRESENTATION DES DONNEES TECHNIQUES

UVC Unité de vente consommateur	Palette	Nombre d'UVC par carton	GENCOD	DLUO	Nombre de cartons par couche	Nombre de couches par palette	Nombre de cartons par palette	Nombre d'UVC par palette	Poids palette	Hauteur palette
Bouteilles 20 cl	Euro	24	3 49 864 11 10 00 9	18 mois	11	9	99	2376	810 kg	1m46
Bouteilles 75 cl	Euro	6	3 49 864 11 03 00 0	18 mois	21	5	105	630	840 kg	1m41



Autres conditionnements possibles nous consulter - Service Commercial : commercial@ozia.fr
SARL OZIA - 20228 LURI - CORSICA - FRANCE - Tél : 0033 630 841 768 - WWW.OZIA.FR