



JUS DE POIRE

L'excellence et la tradition

Le jus de poire Ozia vient compléter la gamme de jus élaborée par la Compagnie Corse des Jus de Fruits. Comme pour tous les autres jus de la gamme, les ingénieurs d'Ozia ont sélectionné un terroir remarquable. Il s'agit de vergers de poire Rochas (Igp) situés dans la région de Sintra. Cultivés depuis 1836, cette poire présente des caractéristiques organoleptiques hors du commun.

Comme pour l'ensemble de notre gamme, les jus sont extraits selon des procédés doux et adaptés à la qualité de nos fruits et cela, sans ajout d'eau, de colorant ou de sucre. Ainsi, l'équilibre naturel et la richesse du fruit sont préservés.

Prônant le développement durable, c'est en pleine collaboration avec les producteurs que nos ingénieurs suivent la production des poires. Nous participons activement à un développement local cohérent et soutenable, et à une production non délocalisable dans le respect de la tradition d'un terroir.

Note de dégustation :

Le jus de poire Ozia présente une couleur beige claire brillante. La texture légèrement granuleuse est riche et onctueuse. Les arômes de poire sont très prononcés, et laisse une impression de finesse et de pureté. Les saveurs sont quand elles équilibrées et, par conséquent, ne saturent jamais le palais. La fin de bouche est longue et intense. Les arômes de fruits frais persistent longtemps d'une façon agréable.



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 76 021 979 80 85	18 mois	11	9	99	2376	810 kg	1m46
Bouteilles 75 cl	Euro	6	3 76 021 979 80 92	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