



JUS D'ABRICOT

Soleil et Tramontane

Comment parler d'abricot sans évoquer le Roussillon. Ces plaines et ces plateaux calcaires sont renommés depuis des siècles pour le « rouge du Roussillon », une variété d'abricot qui présente des qualités gustatives et aromatiques exceptionnelles. C'est l'un des rares fruits pour lequel la recherche du terroir d'exception c'est imposé à nous. Nous avons sélectionné parmi ce terroir catalan, une micro-région constituée de plateaux calcaires battus par la tramontane, ou les abricotiers en donnant le meilleur d'eux même nous offrent l'or rouge du Roussillon.

Les jus sont extraits selon des procédés doux et adaptés à cette variété d'abricot, qui lorsqu'il est à maturité, est particulièrement fragile. Nous avons souhaité vous offrir un jus, et non pas un nectar, préservant ainsi les arômes délicats, l'équilibre naturel et la richesse du fruit et du terroir. C'est pourquoi nous ne rajoutons ni eau, ni sucres, ni colorants.

Prônant le développement durable, valorisant les producteurs et respectant le milieu naturel, c'est en pleine collaboration avec les acteurs locaux que nos ingénieurs participent au suivi cultural des vergers. Impliqué sur le territoire, nous participons activement à un développement local cohérent et soutenable, et entendons grâce à vous, préserver la culture de cette variété unique qui pourrait être menacée en raison de sa mauvaise tenue et son manque de fermeté.

Note de dégustation

Le jus d'abricot Ozia, est remarquable par sa couleur abricot aux nuances de rouge. La texture sans pulpe est riche et onctueuse, très gourmande. Les arômes fruités du terroir sont très prononcés, et laisse une impression de fruité très mur presque confiture. Les saveurs sont quand à elles équilibrées et ne saturent jamais le palais. Ce jus, reflet de son terroir ensoleillé est parfait pour un moment gourmand, il ravira petits et grands.



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	3 760 219 799 016	18 mois	11	9	99	2376	810 kg	1m46
Bouteilles 75 cl	Euro	6	3 760 219 799 054	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