

La Normandie Gourmande

**EN
SAVOIR
PLUS**

LES BOISSONS

LE JUS DE POMME

Et autres jus de fruits

Présentation du produit

En Normandie, il y a beaucoup de pommiers, cultivés dans des vergers. La Normandie est la région de France qui produit le plus de pommes (60 %) ! Tous ces pommiers produisent chaque année de grandes quantités de pommes que l'on récolte à l'automne. Avec ces pommes, on peut produire du jus de pomme. Pour fabriquer une bouteille de jus de pomme, il faut environ 2 kilos de pommes. D'abord on lave les pommes puis on les met dans une râpe qui les transforme en pulpe. On écrase ensuite cette



pulpe dans un presseur pour en extraire le jus. Le jus est alors immédiatement filtré, mis en bouteille et pasteurisé pour qu'il se conserve longtemps. Il existe aussi des jus de poire, de fruits rouges...

également des composés particuliers (les polyphénols, tout comme le vin) qui protègent contre le vieillissement cellulaire et préviennent les maladies cardiovasculaires. Comme le jus de pomme contient du sucre, il ne faut pas en abuser. Il est toutefois moins sucré que les sodas et plus riche en arômes !

Nutrition

Fabriqué à partir de pommes fraîches, 100 % pur jus, sans ajout d'eau, de sucre, d'arômes ni de conservateurs, le jus de pomme de Normandie conserve toutes ses vitamines et minéraux. Il apporte de l'eau et facilite la digestion. Ils contiennent

Qualité

Il existe des dizaines de variétés de pommes différentes en Normandie, ce qui permet de faire des jus de pomme très différents : des acidulés, des sucrés, des amers... Tous ces jus de pomme ont des couleurs différentes et peuvent se boire à différentes occasions : petit déjeuner, goûter, dessert...

