

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. C'est la région de France qui produit le plus de pommes et de poires pour faire du cidre ou du poiré (60%) ! Tous ces pommiers et ces poiriers produisent chaque année de grandes quantités de pommes et de poires que l'on récolte à l'automne. Avec ces pommes, on peut produire du jus de pomme. Pour fabriquer une bouteille de 1 litre de jus de pomme, il faut environ 1,5 kilo 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 bouteilles et pasteurisé pour qu'il se conserve longtemps. Il existe aussi des jus de poire, de fruits rouges...

ses minéraux. Il apporte de l'eau et facilite la digestion. Il contient également des composés particuliers (les polyphénols) qui protègent contre le vieillissement cellulaire et préviennent les maladies cardiovasculaires. Le jus de pomme contient du sucre. 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 tous

Qualité

Il existe des dizaines de variétés de pommes 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 distinctes et peuvent se boire à plusieurs occasions : petit déjeuner, goûter, dessert...