



Vos Jus Fabriqués par un Artisan avec vos Fruits !



1-Faire transformer vos fruits : Les étapes

1



Prendre rendez-vous pour planifier votre transformation : 20 jours minimum avant la récolte
Au 04.75.57.49.98

2



Livrer vos fruits
Du lundi au vendredi de 8h00 à 11h45
et de 14h00 à 17h30

3



Fabrication, Embouteillage et Palettisation de votre jus par nos soins

4



Votre commande est prête :
Votre facture vous est envoyée par mail
= commande prête à récupérer sous 8 jours

5



Régler et Récupérer votre commande

2-Nos conditions de prestation

❖ Généralités : La composition d'un pur jus

Le pur jus est constitué uniquement de fruits dont on extrait le jus.

Nous proposons généralement des jus de fruits troubles (traditionnels).
Cependant, sur demande, votre jus peut être clarifié par l'utilisation d'une enzyme.

Nous proposons des prestations pour des fabrications en conventionnel (Non-bio), en conversion, en bio, et nous savons nous conformer à d'autres cahiers des charges.

Nous vous proposons deux possibilités :

▪ Prestation complète de fabrication de jus



▪ Pasteurisation / Conditionnement

Mise en bouteille de jus livré déjà pressé



N'hésitez pas à nous **demandeur notre cahier des charges** pour connaître nos conditions de prestations (quantités minimales, jus et contenants acceptés, tarifs ...)

❖ Conditionnement :

Nous travaillons en partenariat avec différents réseaux de consigne.

Pour cela il faut s'assurer que l'étiquette respecte les conditions pour être « lavable » : **demandez notre Cahier des charges étiquetage**

3- Quantité de fruits

La quantité minimale pour mise en œuvre est de 700 KG

Tarif
dégressif
selon le
volume

4- La démarche de réemploi de bouteilles

Nos bouteilles entrent dans le cadre du réemploi, démarche dans laquelle nous sommes très investis.

Afin que celles-ci soient éligibles à cette démarche il faut que vos étiquettes soient conformes au cahier des charges de celui-ci.

Nous vous le fournissons sur demande.

Pour toutes informations complémentaires, et un accompagnement personnalisé merci de nous adresser un mail à :

administration@fermebiomargerie.fr