

<i>ferme bio</i> MARGERIE	FICHE INFORMATION FACONNAGE NECTARS	Emis le : 20/06/2023
Réf : VEN-CDC-011		Date de révision : EN COURS
		Version : A

Artisan fabricant de jus de fruits depuis 1979

ferme bio
MARGERIE

Vos Nectars Fabriqués par un Artisan avec vos Fruits !



<i>ferme bio</i> MARGERIE	FICHE INFORMATION FACONNAGE NECTARS	Emis le : 20/06/2023
Réf : VEN-CDC-011		Date de révision : EN COURS
		Version : A

1-Faire transformer vos fruits : Les étapes

- 1



Prendre rendez-vous pour planifier votre transformation : 15 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 nectar 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

❖ Présentation du process de fabrication



❖ Généralités : La composition d'un nectar

Le nectar est composé :

D'un minimum de 25 à 50% de Pulpe de fruits selon les fruits employés (Minimum réglementaire).

✚ **De sucre** : biologique si votre matière première biologique ou demande spécifique.

✚ **D'eau** : eau de réseau de ville.

Nectar	% de pulpe <u>minimum</u> (Directive 2012/12/UE)
Abricot	40%
Cassis	25%
Fraise	40%
Kiwi	25%
Pêche	50%
Poire	50%
Prune	30%

❖ 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**

<i>ferme bio</i> MARGERIE	FICHE INFORMATION FACONNAGE NECTARS	Emis le : 20/06/2023
		Date de révision : EN COURS
Réf : VEN-CDC-011		Version : A

3- Quantité de fruits

Quantité minimale pour mise en œuvre :

350 kg de fruits.

500 kg de fruits en cas de mélange (exemple : pêche-abricot).

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