

<i>ferme bio</i> <b>MARGERIE</b>	<b>FICHE INFORMATION</b> <b>FACONNAGE NECTARS</b>	<b>Emis le :</b> 20/06/2023
<b>Réf :</b> VEN-CDC-011		<b>Date de révision :</b> EN COURS
		<b>Version :</b> 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> <b>MARGERIE</b>	<b>FICHE INFORMATION</b> <b>FACONNAGE NECTARS</b>	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> <b>MARGERIE</b>	<b>FICHE INFORMATION</b> <b>FACONNAGE NECTARS</b>	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](mailto:administration@fermebiomargerie.fr)