



COMMUNIQUE DE PRESSE

19 septembre 2003

C'est maintenant!

Un plaisir authentique: le jus de fruit frais du pressoir

Celui qui aime le jus de fruits vigoureux et authentique peut se préparer à passer de bons moments. Le 22 septembre prochain aura lieu l'ouverture officielle de la saison pour le «Jus de fruits frais du pressoir». Cette date est fixée afin de garantir qu'une offre suffisante de matières premières de qualité optimale soit disponible pour la fabrication. Le «Jus de fruits frais du pressoir» s'obtient en mélangeant du jus de pomme trouble avec du jus de poires pressurées. Les proportions de jus de poire et de jus de pomme n'étant pas déterminées pour le «Jus de fruits frais du pressoir», chaque mise en bouteille a quelque chose de légèrement différent. Un verre de jus de fruits est donc toujours une surprise. Certaines variétés de pommes spéciales telles que les Pomme raisin, Boskoop, Tobiässler, Blauacher, Bohnapfel ou Vineuse de Thurgovie se prêtent merveilleusement bien à la fabrication des jus. Concernant les poires, la préférence va aux Gelbmöstler et aux Wasserbirnen. Les fruits à cidre proviennent en grande partie des arbres haute-tige qui jouent un rôle important pour l'écologie et le paysage. Au cours des dernières années, le «Jus de fruits frais du pressoir» a fait environ 15 pour cent des ventes globales de jus de pomme. Le jus fraîchement pressé contient sous une forme pratiquement inchangée tous les précieux composants des fruits frais cueillis sur l'arbre c'est à dire les vitamines C, B1, B2 et B6 ainsi que des substances minérales et des hydrates de carbone.

Pour de plus amples informations:

Sandra Helfenstein, Fruit-Union Suisse

Tél. 041 728 68 60, e-mail: sandra.helfenstein@swissfruit.ch