



jus de poire

Ingrédients

100 % jus de poire biologique avec pulpe provenant de vergers à hautes tiges. Les poires sont fraîchement pressées, puis le jus est mis en bouteilles et légèrement pasteurisé.

Caractéristiques

Le jus de poire Pajottenlander est de couleur jaune pâle. Les arômes des innombrables variétés de poires de vergers à hautes tiges s'unissent dans un goût sucré et légèrement acidulé.

Propriétés

Pour la préparation du jus de poire Pajottenlander, nous utilisons des poires mûries au soleil, provenant principalement de vergers à hautes tiges. Les vergers de hautes tiges fournissent des fruits avec une plus grande résistance biologique.

Par leur diversité de variétés et d'arômes, ils sont par excellence appropriés à la transformation en jus délicieux.

La période de la floraison jusqu'à la maturation des fruits est plus longue pour les vergers à hautes tiges que pour les vergers à basses tiges. Le résultat de cette longue période de maturation est un rapport optimal entre les acides et les sucres présents dans les fruits. C'est un jus rafraîchissant, désaltérant, avec un goût légèrement acidulé.

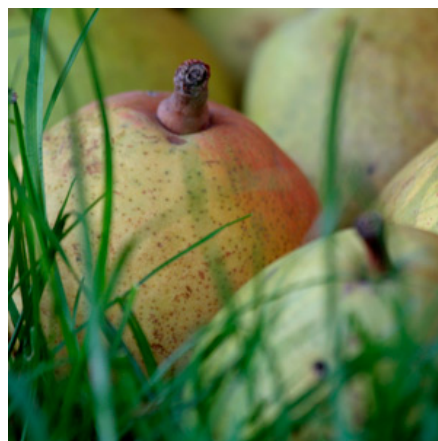
Le jus de poire contient beaucoup de sucres de fruits naturels, du potassium et plusieurs vitamines. Il a une action légèrement laxative et vient en aide d'une mauvaise digestion, l'hypertension, l'obésité, condition acide (acidose), problèmes de peau et crampes intestinales.

Le jus de poire Pajottenlander est une boisson fortifiante, rafraîchissante et pleine d'arôme.

Prix de vente recommandé à partir du 1 janvier 2020

jus de poire 0,75 L € 2,45

jus de pomme-poire 0,75 L € 2,45
(70% poire, 30% pomme)



Valeur nutritive par 100 ml

Energie	200 kJ / 47 kcal
Matières grasses	<0,5 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	11 g
- dont sucres (naturellement présents)	9,3 g
Protéines	<0,5 g
Sel (naturellement présent)	< 0,01 g