

Les jus à extraction lente " Uzuma "

Le jus à extraction lente, parfois aussi appelé jus pressé à froid, est le résultat de fruits et légumes pressés et écrasés, sans qu'aucune pasteurisation ou chaleur n'entre en jeu. Résultat: **un jus 100% frais, 100% pur et 100% sain**. Aucuns conservateurs, agent de saveurs, colorants ou parfums.



Contrairement aux jus que l'on trouve généralement dans le commerce, **les jus Uzuma n'ont subi aucun des processus qui détruisent ou diminuent les nutriments et enzymes naturels et bénéfiques du jus**, à savoir l'extraction par lames rotatives, la pasteurisation à chaud, la conservation pendant de longues périodes, ainsi que l'ajout de sucres, conservateurs et additifs.

Uzuma utilise un processus de THP (traitement à haute pression) à froid. Cette nouvelle technologie permet d'augmenter la durée de conservation sans chaleur.

7 variétés & 4 programmes

Uzuma propose 7 variétés de jus, qui peuvent être consommés n'importe quand et n'importe où. Pratique et facile! Une seule bouteille de 240ml de jus fraîchement pressé à froid contient **l'équivalent nutritionnel d'un kilogramme de légumes et fruits frais!**

Nos préférés? Rise (carotte, orange, pomme Granny Smith, ananas, citron) et Fuse (carotte, pomme, céleri, concombre, betterave, citron vert).

Source : <http://www.cuisicook.com/blog/on-a-teste-les-jus-uzuma/article>