

## Les jus de fruits se convertissent aux hautes pressions

L'intérêt pour les jus de fruits hautes pressions est croissant en Europe. Il y a quelques semaines, le Sandwich & Snack Show 2015 a donné un aperçu de ce boom des jus « pasteurisés à froid » ou « pascalisés » aux saveurs et vitamines préservées.

Parmi les exposants, de nombreux « metteurs » en marché « (qui font entièrement fabriquer à leur compte), d'autres producteurs de jus et emballeurs (qui font faire le traitement hautes pressions chez un spécialiste) ou bien des fabricants de A à Z équipés d'enceintes hyperbar.

Parmi ces derniers, le français Ulti et le portugais So Green Natural Juices. Ils ont en commun d'avoir été en Europe les précurseurs. Depuis, le marché s'est étoffé avec dernièrement l'arrivée de la start-up Yumi ou de la nouvelle gamme Découvertes de Gaspard de Forezia.

Côté process, les bouteilles de jus sont soumises, via une cuve remplie d'eau, à une pression de 6000 bar pendant quelques minutes. Le jus ne dépasse pas une température de 10°C. Il conserve son acidité, sa texture initiale et l'intégralité de ses vitamines. Les bactéries, levures et agents de fermentations sont quant à eux détruits.

- **« Ulti »**

Premier intervenant du secteur en France, Ulti produit des purs jus d'oranges, pamplemousses et citrons, pressés à froid, ainsi que des cocktails de jus et des smoothies. La DLC de ses produits premium va de 8 à 16 jours, déclinés en formats de 25 cl à 1L.

- **« So Natural Green Juices »**

Frubaça/GL est un fabricant à façon, basé au Portugal. Sa gamme baptisée « So Natural Green Juices » est composée de jus simples et de mélanges type carotte-pomme, concombre-céleri, betterave-pomme-carotte-gingembre.

- **« I'm Fruity »**

La marque « I'Fruity » est fabriquée et commercialisée par le néerlandais Fruityline, également fabricant à façon. Parmi ses nouveautés, les jus de légumes 100% carotte, 100% tomate ou 100% betterave, des mélanges comme carotte-betterave-grenade, une eau de coco et également une gamme bio. Ses jus aux formats de 125mL à 1L ont une DLC de 28 jours.

- **« Yumi »**

Vendus sur Internet, les jus Yumi sont fabriqués en Espagne et commercialisés par la start-up française du même nom depuis septembre 2014. Elle propose des jus de légumes pressés à froid qui contiennent 80% de légumes additionnés d'herbes. Exemples : épinard-brocolis-persil, romarin-carotte-fenouil, concombre-pomme-citron-menthe, curcuma-gingembre-carotte-ananas. Les bouteilles de 33 cL se conservent 15 jours.

- **« Les découvertes de Gaspard »**

Distribuée par Forezia Snacking, la nouvelle marque dédiée à la RHF se décline en jus d'orange, mélange orange-fraise et smoothies : kiwi-orange-banane, mangue-passion, fraise-banane...La DLC est de 18 jours.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Procedes/Les-jus-de-fruits-se-convertissent-aux-hautes-pressions-26304>