

13.09.2017 - 09:00 Uhr

«Michel Pure Taste»: la saveur pure des jus de fruits frais pressés à froid



Rothrist (ots) -

Michel, la marque de jus de fruits réputée dans toute la Suisse, lance pour la première fois des jus frais pressés à froid: la ligne de produits «Michel Pure Taste». Préparés à partir de fruits frais pressés à froid et conservés grâce à une méthode douce par haute pression, ces jus n'ont rien à envier à ceux que l'on presse chez soi et offrent aux amateurs de jus de fruits la saveur pure des fruits.

Depuis 1983, le fabricant de boissons Rivella produit et commercialise des jus de fruits et des produits à base de jus de fruits sous la marque traditionnelle Michel. En lançant la nouvelle ligne de produits «Michel Pure Taste», Rivella fait son entrée pour la première fois de son histoire dans le secteur des jus frais. «Les jus frais réfrigérés sont en plein essor. Or, nous n'étions pas encore présents dans ce segment», déclare Erland Brügger, directeur de Rivella SA, en expliquant les motifs de l'entreprise. «Mais un jus Michel doit être meilleur que tous les autres. Nous avons donc opté délibérément pour le haut de gamme en matière de jus frais, soit les jus HPP pressés à froid», poursuit-il. HPP signifie «High Pressure Processing», une technologie de traitement par haute pression qui permet de conserver les produits alimentaires frais en les ménageant, sans les chauffer. Le directeur de Rivella en est convaincu: «En recourant à ce traitement inédit et en utilisant des fruits frais, nous sommes en mesure d'offrir à nos consommateurs la saveur pure des fruits et de nous distinguer clairement de nos concurrents dans les rayons».

Le secret du goût réside dans le procédé

Aujourd'hui, la majeure partie des jus frais proposés au rayon frais sont pasteurisés à chaud. Or, la chaleur a des conséquences négatives sur le goût et la teneur en vitamines. Les jus «Michel Pure Taste» ne sont par contre jamais chauffés. Les fruits et légumes frais livrés chaque jour sont épluchés et pressés à froid et le jus est mis en bouteille puis conservé à l'aide d'un traitement par haute pression dans une machine spéciale. Les bactéries éventuelles sont neutralisées par la pression. Ce procédé à froid présente un grand avantage par rapport à la pasteurisation à chaud: les vitamines, nutriments et arômes sont préservés de manière optimale. Le jus reste frais et garde son goût pur de fruits. Les jus «Michel Pure Taste» sont naturels et sans agents conservateurs et peuvent tout de même être conservés s'ils sont stockés au frais.

«Michel Pure Taste» est en vente dès la mi-septembre 2017 en trois variétés: «Orange», «Fruit de la passion-Banane-Orange» et «Fraise-Orange-Betterave rouge». Les boissons sont disponibles en bouteille PET de 250 ml au rayon frais, entre autres chez Coop Pronto, Manor et Spar, ainsi que dans une sélection de boulangeries et de cafés. En outre, «Michel Pure Taste Orange» et «Michel Pure Taste Fraise-Orange» sont proposés en grande bouteille de 1 litre spécialement pour les restaurants et les hôtels.

De plus amples informations concernant Michel Pure Taste sont disponibles sur www.michel.swiss

Photos de presse gratuites sous www.pprmediarelations.ch/image/rivella

Personne de contact chez Rivella:

Monika Christener, responsable Communication d'entreprise, téléphone
062 785 41 11, mobile 079 602 08 27 monika.christener@rivella.ch.

Medieninhalte



«Michel Pure Taste»: préparés à partir de fruits frais / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100001178 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Rivella AG/Rivella SA"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100001178/100806750> abgerufen werden.