

Ne gâchez
plus vos
fruits !

Buvez-les !

pressi-mobile

S'invite dans votre ville !

Consignes pour la préparation des fruits et la conservation des jus

En bref !

Simple
Rapide
Naturel
Convivial
A proximité
Pas de gâchis
Utile !

Vous avez pris rendez-vous avec Pressi-Mobile et nous vous en remercions.

Afin que tout se déroule dans les meilleures conditions, nous nous proposons de retrouver ci-après l'ensemble des conseils ou consignes à suivre pour profiter de vos jus.



Jus clairs, jus troubles

Pressi-Mobile a fait le choix de produire du jus trouble conditionné en Bag-in-Box ou pouch-up pour plusieurs raisons.

L'intérêt du jus trouble

Les consommateurs recherchent de plus en plus le jus non clarifié : en effet, c'est le jus le plus proche du fruit à l'état brut.

Le **jus trouble** est simplement filtré puis pasteurisé. Cet aliment naturel fournit effectivement plus de fibres et de nutriments que les jus clarifiés (ceux-ci perdent notamment jusqu'à la moitié de leurs polyphénols, des antioxydants naturels bénéfiques pour la santé).

Le **jus clair** est plus courant car considéré comme

plus présentable pour le commerce. En effet, pour devenir clair, le jus de pomme subit une « clarification enzymatique » : des enzymes vont casser les pectines, très présentes dans les pommes (dans les pépins particulièrement).

Pourquoi chercher à casser les pectines ? Car ces dernières ont des propriétés gélifiantes : c'est certes très utile pour les confitures, mais dans le cas du jus de pomme clarifié, ce qu'on cherche à obtenir c'est précisément un jus sans dépôt. Or les propriétés gélifiantes des pectines vont empêcher les dépôts de sédimenter vite : il faut forcer ce processus en « cassant » le jus naturel.

Cette étape est en outre

longue et coûteuse.

Un dépôt naturel dans le jus trouble :

Les particules de pomme qui flottent sont naturelles. Toutefois, elles vont avoir tendance à sédimenter (à se déposer lentement au fond). C'est tout le charme du jus trouble... même si c'est parfois moins présentable.

Le taux de sucre, le taux d'acide et bien d'autres paramètres impactent l'agrégation des particules en dépôt. Mais sachez qu'ils seront d'autant plus présents que les fruits seront très mûrs ou qu'ils seront ramassés depuis longtemps... mais là encore, ce n'est pas vrai pour toutes les variétés...



Contact

contact@pressi-mobile.fr

pressi-mobile.fr

02 98 43 54 54

Cueillez vos fruits ! Consignes–Conseils

Pressi-Mobile vous accueille avec un minimum de 5 filets de 20 kg, soit 100 kg de fruits.

Pour se faire une idée de ce que cela représente, un petit pommier donne au moins 100 kg de pommes. Pour les plus grands, c'est jusqu'à 400 kg !

Toutefois, nous ne pesons pas vos fruits... au moment de régler, nous ne comptons que les litres.

Quand cueillir ?

Dans l'idéal, cueillez les fruits dans l'arbre quelques jours avant le rendez-vous :

Les fruits n'auront pas le temps de



Pour le jus, choisissez des fruits que vous mangeriez vous-même !

s'altérer ou de commencer à se déshydrater).

Ils donneront un meilleur jus, car ils se seront bonifiés

Si vos fruits commencent à tomber de l'arbre et que le rendez-vous est encore lointain :

- Stockez les fruits sous abri, au frais, à l'abri de la lumière directe.
- Éliminez régulièrement les fruits abîmés (ils contaminent vite les fruits sains).
- Et faites impérativement un dernier tri avant le pressage. Une seule pomme noire pourrait gâcher le goût de l'ensemble du jus.

Peut-on ramasser les fruits tombés ?

S'ils sont juste tombés dans l'herbe, il n'y a aucun problème. Mais ils ne doivent pas y rester trop longtemps : toute une faune et de nombreux champignons vont s'en faire un régal !

S'ils sont tombés en se blessant, ce n'est pas trop grave si c'est peu de temps avant le pressage, sinon il faut les écarter.

S'ils sont abîmés, il vaut mieux couper les parties concernées.

S'ils sont noirs ou commencent à pourrir par endroits, **il ne faut pas les presser** : le goût du jus pourrait s'en ressentir et il faut éviter le risque de contamination.

« La qualité de vos jus est grandement déterminée par la qualité et l'état de vos fruits »

La qualité de vos jus est grandement déterminée par la qualité et l'état de vos fruits. La conservation également s'en trouvera améliorée.

En résumé, voici un bon indicateur quand vous ferez le tri : **pressez les fruits que vous mangeriez vous-même !**

Préparez votre recette !

Tous les fruits peuvent-ils faire un bon jus de fruit ?

Il vous suffira de mélanger vos fruits pour atténuer ou renforcer certaines de leurs caractéristiques :

Leur acidité (donne de la longueur au jus, le rend désaltérant)

Leur douceur (le rend rond en bouche et sucré à souhait)

Leur côté fruité (rappelle la chair du fruit frais)

Leur amertume (il en faut un peu, mais pas trop)

A partir de ces éléments de base, on peut plus facilement arbitrer les débats sur les proportions idéales : 50% de pommes à couteau versus pommes à cidre ? 70% ? 100 %

En réalité, tout dépend des caractéristiques de vos variétés. Faites vos essais et goûtez, ou alors jetez vous dans la marmite... toutes les recettes sont bonnes avec vos fruits !

« 88% des clients de 2013 ont trouvé leur jus « Très Supérieur » à celui qu'ils trouvent habituellement dans le commerce* »



Avec les fruits de notre jardin, c'est bien meilleur !

* Enquête réalisée par téléphone auprès de 200 client entre le 15 juin et le 10 septembre 2014

Préparation du jour J !

Si vous avez plusieurs variétés, il est préférable de les **mélanger** directement dans les sacs. En effet, pressés ensemble, les fruits donneront un jus plus homogène, alors que pressés séparément, les jus se mélangeront moins bien, à cause de leur différence de densité notamment.

Dernier tri : les fruits ramassés depuis quelques semaines ont évolué (l'éthylène qu'ils dégagent favorise leur mûrissement). Certains sont devenus impropres, ils faut les éliminer.

Lavage des fruits : cette opération est **fortement conseillée** pour les

fruits tombés à terre (afin de réduire les risques sanitaires).

Transport : utilisez des filets, c'est ce qu'il y a de plus pratique à transporter et surtout ils ne prennent plus de place une fois vide... Vous aurez en effet besoin de cette place dans votre coffre ou remorque pour récupérer le jus : nos conditionnements seront posés à plat dans votre coffre ou remorque pour favoriser leur refroidissement rapide.



Les filets de 20 kg sont pratiques pour le transport

Les cageots ne sont pas pratiques car ils prennent de la place, cèdent sous le poids du jus et les agrafes qu'ils contiennent en grand nombre percent les poches de jus.

Prévoyez des gants de manutention car le jus sort de la pasteurisation à plus de 80°...

Le jour J

Présentez-vous à l'heure convenue lors de la réservation par téléphone ou depuis notre site internet et venez à notre rencontre ! L'ordre de passage sera celui des rendez-vous pris et non pas l'ordre d'arrivée.

L'ambiance est très conviviale : chacun compare ses fruits, ses recettes de jus, ses trucs et astuces pour avoir plein de pommes tous les ans.

Ensuite, il suffira d'approcher votre voiture ou votre remorque de la zone de chargement.

Vous préciserez à ce moment votre conditionnement choisi (Bag-in-Box ou Pouch-Up) au moment du chargement des fruits dans la machine.

Nous vous rappelons que nous ne proposons pas les bouteilles aux particuliers.

Et puis vient votre tour : vous videz vos sacs directement à l'entrée de la machine et, quelques minutes après (moins de 10 minutes pour 100kg) vous pourrez récupérer votre jus.

« En nous laissant un numéro de portable, on peut plus facilement vous prévenir en cas de retard »

Transport - Stockage - Limite de Consommation

Transport : Une fois vos jus réalisés, il faut favoriser un refroidissement rapide. C'est pourquoi nous posons les poches à plat dans le fond de votre coffre ou de votre remorque. C'est pourquoi également nous vous invitons à mettre vos pommes dans des filets et non des caisses : comme cela, toute la place est libre dans le coffre ou la remorque. Les poches se superposent jusqu'à 6 étages. Une fois rentrés chez vous, il vous suffit de laisser refroidir avant de passer au stockage (local frais et aéré).

Date Optimale de Consommation : nous préconisons une consommation dans l'année qui suit la production du jus. Les contenants sont conçus pour des durées allant jusqu'à 24 mois, mais de nombreux paramètres comme l'état sanitaire des fruits, leur ramassage au sol, les variétés, la maturité au moment du pressage influencent **la formation d'un dépôt naturel qui accélèrera le vieillissement des jus.**

Une fois ouverts, les jus peuvent se consommer jusqu'à 8 semaines : en

effet, le robinet de soutirage est conçu pour ne pas laisser entrer l'air, donc pas d'oxygène pour oxyder le jus.

Voici un immense avantage du Bag-in-Box ou du Pouch'Up sur la bouteille !

Stockage des Pouch'Up ou Bag-in-Box : il est impératif de stocker les poches à l'abri de la lumière, dans un endroit frais, sec et aéré et à l'abri du gel et des rongeurs. Les poches se superposent jusqu'à 6 couches.

Le Bag-in-Box® et le Pouch-Up®

Nous avons choisi le Bag-in-Box® et le Pouch-Up® pour leurs qualités multiples :

Pratique : boire son jus pendant **2 mois après ouverture**, c'est magique ! En effet, la boisson n'est jamais au contact de l'oxygène grâce à cet astucieux bouchon qui ne laisse pas passer l'air quand on soutire.

Hygiénique : nos contenants sont certifiés pour recevoir des liquides jusqu'à 90° sans aucun transfert de matière. Ils sont garantis sans bisphénol A (certificat affiché sur Pressi-Mobile).

Très solide : quand un Bag-in-Box tombe par inadvertance, il ne casse pas...

Ecologique : son poids plume et ses matériaux de fabrication recyclables en font un champion de l'emprunte carbone ! (80 % inférieure à celle du verre).

Le **Pouch-Up®** est la version moderne du Bag-in-Box : sans carton, original et tellement facile à offrir !

Ces contenants sont transportables facilement tout en étant plus résistants qu'une bouteille.

Avec le **Bag-in-Box®** la consommation peut être occasionnelle, il est possible de boire à votre rythme sans nuire aux qualités de conservation.



Le Pouch-Up®, un contenant révolutionnaire !

Cliquez pour voir la vidéo



Le Bag-in-Box®, pour profiter longtemps de son breuvage !

Le prix de nos conditionnements

CONDITIONNEMENT	CONTENANCE	PRIX (TTC au litre)
 Bag-in-Box ©		1,20 €  *
 Pouch-Up ©		1,35 € 
 Simple pressage filtration	Venez avec vos barriques, nous les remplissons !	0,38 € 

* pour les Bag-in-Box, nous fournissons un carton d'emballage toutes les 5 poches



Téléphone : 02 98 43 54 54
Mail : contact@pressi-mobile.fr

Ne gâchez plus vos fruits !
Buvez-les !

Pressi-Mobile a été créé en 2012 par Olivier CLERC, un entrepreneur finistérien très attaché à ses origines agri/agro.

Le déclic s'est fait en regardant les pommes au sol chez un voisin... phénomène tellement courant ! Sa sensibilité au gâchis a fait le reste...

Pressi-mobile était lancé !

La première remorque est arrivée en septembre 2013 et le concept a séduit plus de 1000 clients, particuliers et professionnels.