A chaque parfum
la sensation de croquer le fruit à pleines dents

Notre collection 25cl et 100cl

Pomme
Pomme Cassis
Pomme Coing
Pomme Fraise
Pomme Framboise
Pomme Gingembre
Pomme Reinette
Pomme Tentation
Pomme Vanille
Raisin Rouge Sélection
Raisin Blanc Sélection
Tomate Rouge
Poire William's
Pêche Blanche
Pêche de Vigne
Pêche Jaune
Orange Blonde
Pamplemousse Rose
Mangue Sauvage
Fruit de la Passion
Abricot
Kiwi
Carotte
Mandarine
Fraise
Mirabelle
Ananas
Framboise
Cerise
Citron
Cassis noir de Bourgogne

Tel : 04 77 20 80 23
commercial@emile-vergeois.com

EMILE VERGEOIS

Fabrication Traditionnelle Française

Tradition, Excellence et Authenticité

«Issu d'une famille d'agriculteurs, je réponds à l'appel de la terre et reprends la petite exploitation familiale en 1986, puis crée une unité de production artisanale de Jus et Nectars de fruits et légumes.

Notre Atelier se situe à Saint-Romain-en-Jarez, charmante commune proche des Monts du Lyonnais où la culture en coteaux ainsi qu'un excellent terroir permettent à nos fruits d'exprimer pleinement toutes leurs saveurs.

Mon engagement quotidien est de respecter les qualités du fruit et de partager ainsi, avec vous, ma passion de la nature et de l'authenticité gustative.»

Patrick FONT

EMILE
VERGEOIS

Sélection Soignée

Je choisis mes fruits et légumes selon 3 critères :

Provenance : bien que je choisisse les agrumes et les fruits tropicaux au sein des meilleures productions agricoles étrangères, la sélection de fruits régionaux pour l'ensemble du reste de ma gamme est ma priorité. Mes débuts en tant qu'exploitant agricole m'ont permis de développer de solides relations avec les producteurs régionaux, avec qui je travaille en étroite collaboration depuis plus de 20 ans.

Terroir et variété : cette relation fidèle nous permet de sélectionner chaque année les meilleurs fruits, issus de terroirs qui expriment toutes leurs particularités. Les producteurs connaissent mes attentes en matière de maturité, de coloration et de qualités organoleptiques.

Lutte raisonnée : au détriment d'un rendement intensif, j'ai fait le choix de privilégier les méthodes responsables. Quand elle est pratiquée consciencieusement, la lutte raisonnée est respectueuse de la nature et les producteurs et moi y portons une attention toute particulière.

Fabrication Traditionnelle Française

Récoltes en saison : au fil des mois, les fruits sont travaillés à période de maturité naturelle, sur notre site de production et d'embouteillage de Saint Romain en Jarez (42).

Equipement traditionnel : dans la tradition des fabrications artisanales, nous réalisons l'extraction des purs jus à l'aide d'une presse à bande, les fruits pulpeux sont quant à eux centrifugés.

Extraction à froid : nos fruits sont pressés et centrifugés à froid, méthode traditionnelle qui consiste à travailler les fruits sans chauffage préalable. Plus couteuse, plus complexe et d'un rendement plus faible cette méthode assure en contrepartie un bien meilleur rendu qualitatif, en plus d'une réduction de la consommation énergétique.

Conservation

La conservation de nos jus de fruits frais est assurée par la pasteurisation. Vous bénéficiez ainsi de la flexibilité d'une date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 3 ans.

Respect des Normes Sanitaires

En harmonie avec notre démarche HACCP auditée annuellement par des experts indépendants (QCM Consultant), nous assurons la sécurité sanitaire des consommateurs par la traçabilité complète qui accompagne chaque lot jusqu'à sa livraison.