

Fiche technique du Jus de Pommes



Le jus de pommes réalisé à la Ferme des Grands Champs et obtenu à partir de pommes issues d'arbres de particuliers ainsi que de vergers abandonnés.

La démarche consiste en la valorisation du patrimoine arboricole local et à l'incitation à la plantation d'arbres chez les particuliers. Du jus est échangé contre les pommes.

Qualité des fruits : fruits non traités, variétés multiples cultivées en Haute-Savoie (Reinette grise du Canada, Rambour, querina, croisson de Boussy, créson, belle de Boskoop, Melrose, Grand Alexandre de Savoie...)

Elaboration du jus : les pommes sont triées (pourritures enlevées), lavées, broyées, pressées. Le jus est mis en cuve à l'aide d'une pompe. Celui-ci repose une nuit dans la cuve afin de « débourber ». Le lendemain au plus tard il est pasteurisé par la méthode de la « flash » pasteurisation. Celle-ci consiste à monter le jus à 80°C en quelques secondes. Puis, le jus est mis en bouteille, fermée immédiatement et couchée quelques minutes.

Conservation : 2 ans à partir de la mise en bouteille. Voir DLC sur l'étiquette. Le jus est conditionné en bouteilles d'un litre. Une fois ouvert, il se conserve 6 jours au frais.

Conseil de dégustation : bien frais, à tout moment de la journée.

