

LES JUS DE FRUITS

Les habitudes de consommation des boissons se modifient en France. Depuis quelques années, on assiste au développement de la vente des jus et boissons aux fruits. Mais cette progression se fait au détriment des sodas et limonades, dont la chute est spectaculaire (19%) et non à celui des boissons alcoolisées.

Dans un premier temps, ce sont les jus de fruits proprement dits qui ont bénéficié de la faveur des consommateurs. Actuellement, ce sont les boissons aux fruits.

Boisson au fruit, jus de fruit, quelles différences ?

1°Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais (ou conservés par le froid), sains, exempt de toute altération, non fermentés. Il doit posséder la couleur, l'arome, le gout du fruit dont il est extrait.

Le jus déshydraté est obtenu à partir du jus de fruit dont on a éliminé la totalité de l'eau de constitution. Il permet de préparer, par dilution, une "boisson instantanée".

2°La boisson aux fruits est obtenue à partir d'eau potable et de jus des fruits (ou de concentré de ce jus), le jus de base devant constituer 12% au moins de la boisson, ce qui est finalement peu.

Avec le jus, la boisson aux fruits et les poudres, existe aussi le nectar. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à une purée de fruits concentrée (49% de fruits).

LES JUS DE FRUITS

Les habitudes de consommation des boissons se modifient en France. Depuis quelques années, on assiste au développement de la vente des jus et boissons aux fruits. Mais cette progression se fait au détriment des sodas et limonades, dont la chute est spectaculaire (19%) et non à celui des boissons alcoolisées.

Dans un premier temps, ce sont les jus de fruits proprement dits qui ont bénéficié de la faveur des consommateurs. Actuellement, ce sont les boissons aux fruits.

Boisson au fruit, jus de fruit, quelles différences ?

1°Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais (ou conservés par le froid), sains, exempt de toute altération, non fermentés. Il doit posséder la couleur, l'arome, le gout du fruit dont il est extrait.

Le jus déshydraté est obtenu à partir du jus de fruit dont on a éliminé la totalité de l'eau de constitution. Il permet de préparer, par dilution, une "boisson instantanée".

2°La boisson aux fruits est obtenue à partir d'eau potable et de jus des fruits (ou de concentré de ce jus), le jus de base devant constituer 12% au moins de la boisson, ce qui est finalement peu.

Avec le jus, la boisson aux fruits et les poudres, existe aussi le nectar. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à une purée de fruits concentrée (49% de fruits).

LES JUS DE FRUITS

Les habitudes de consommation des boissons se modifient en France. Depuis quelques années, on assiste au développement de la vente des jus et boissons aux fruits. Mais cette progression se fait au détriment des sodas et limonades, dont la chute est spectaculaire (19%) et non à celui des boissons alcoolisées.

Dans un premier temps, ce sont les jus de fruits proprement dits qui ont bénéficié de la faveur des consommateurs. Actuellement, ce sont les boissons aux fruits.

Boisson au fruit, jus de fruit, quelles différences ?

1° Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais (ou conservés par le froid), sains, exempt de toute altération, non fermentés. Il doit posséder la couleur, l'arôme, le goût du fruit dont il est extrait.

Le jus déshydraté est obtenu à partir du jus de fruit dont on a éliminé la totalité de l'eau de constitution. Il permet de préparer, par dilution, une "boisson instantanée".

2° La boisson aux fruits est obtenue à partir d'eau potable et de jus des fruits (ou de concentré de ce jus), le jus de base devant constituer 12% au moins de la boisson, ce qui est finalement peu.

Avec le jus, la boisson aux fruits et les poudres, existe aussi le nectar. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à une purée de fruits concentrée (49% de fruits).

LES JUS DE FRUITS

Les habitudes de consommation des boissons se modifient en France. Depuis quelques années, on assiste au développement de la vente des jus et boissons aux fruits. Mais cette progression se fait au détriment des sodas et limonades, dont la chute est spectaculaire (19%) et non à celui des boissons alcoolisées.

Dans un premier temps, ce sont les jus de fruits proprement dits qui ont bénéficié de la faveur des consommateurs. Actuellement, ce sont les boissons aux fruits.

Boisson au fruit, jus de fruit, quelles différences ?

1° Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais (ou conservés par le froid), sains, exempt de toute altération, non fermentés. Il doit posséder la couleur, l'arôme, le goût du fruit dont il est extrait.

Le jus déshydraté est obtenu à partir du jus de fruit dont on a éliminé la totalité de l'eau de constitution. Il permet de préparer, par dilution, une "boisson instantanée".

2° La boisson aux fruits est obtenue à partir d'eau potable et de jus des fruits (ou de concentré de ce jus), le jus de base devant constituer 12% au moins de la boisson, ce qui est finalement peu.

Avec le jus, la boisson aux fruits et les poudres, existe aussi le nectar. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à une purée de fruits concentrée (49% de fruits).

LES JUS DE FRUITS

Les habitudes de consommation des boissons se modifient en France. Depuis quelques années, on assiste au développement de la vente des jus et boissons aux fruits. Mais cette progression se fait au détriment des sodas et limonades, dont la chute est spectaculaire (19%) et non à celui des boissons alcoolisées.

Dans un premier temps, ce sont les jus de fruits proprement dits qui ont bénéficié de la faveur des consommateurs. Actuellement, ce sont les boissons aux fruits.

Boisson au fruit, jus de fruit, quelles différences ?

1° Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais (ou conservés par le froid), sains, exempt de toute altération, non fermentés. Il doit posséder la couleur, l'arôme, le goût du fruit dont il est extrait.

Le jus déshydraté est obtenu à partir du jus de fruit dont on a éliminé la totalité de l'eau de constitution. Il permet de préparer, par dilution, une "boisson instantanée".

2° La boisson aux fruits est obtenue à partir d'eau potable et de jus des fruits (ou de concentré de ce jus), le jus de base devant constituer 12% au moins de la boisson, ce qui est finalement peu.

Avec le jus, la boisson aux fruits et les poudres, existe aussi le nectar. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à une purée de fruits concentrée (49% de fruits).

LES JUS DE FRUITS

Les habitudes de consommation des boissons se modifient en France. Depuis quelques années, on assiste au développement de la vente des jus et boissons aux fruits. Mais cette progression se fait au détriment des sodas et limonades, dont la chute est spectaculaire (19%) et non à celui des boissons alcoolisées.

Dans un premier temps, ce sont les jus de fruits proprement dits qui ont bénéficié de la faveur des consommateurs. Actuellement, ce sont les boissons aux fruits.

Boisson au fruit, jus de fruit, quelles différences ?

1° Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais (ou conservés par le froid), sains, exempt de toute altération, non fermentés. Il doit posséder la couleur, l'arôme, le goût du fruit dont il est extrait.

Le jus déshydraté est obtenu à partir du jus de fruit dont on a éliminé la totalité de l'eau de constitution. Il permet de préparer, par dilution, une "boisson instantanée".

2° La boisson aux fruits est obtenue à partir d'eau potable et de jus des fruits (ou de concentré de ce jus), le jus de base devant constituer 12% au moins de la boisson, ce qui est finalement peu.

Avec le jus, la boisson aux fruits et les poudres, existe aussi le nectar. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à une purée de fruits concentrée (49% de fruits).