



Cœur de Pom' lance un pur jus Multi-Fruits français

Une solution qualitative, pratique & économique pour les professionnels

Cœur de Pom', spécialiste des jus de fruits à base de pommes issues des écarts de tri, élargit son offre auprès des professionnels de la restauration commerciale et collective. La marque lance un pur jus Multi-Fruits 100 % français en Bag-in-Box 3 L, une solution pensée pour optimiser le service, le stockage et les coûts, sans compromis sur la qualité.

Élaboré exclusivement à partir de fruits cultivés en France, ce pur jus Multi-Fruits présente un profil aromatique équilibré entre douceur, fraîcheur et pointe d'acidité. Sa recette se compose de 81 % de pommes, 7 % de poires, 4 % de pêches, 4 % d'abricots et 4 % de groseilles, sans sucre ajouté, sans conservateurs ni additifs.

UN FORMAT BIB 3L PENSÉ POUR LES BESOINS DU CHR ET DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le Bag-in-Box Cœur de Pom' apporte une réponse pratique aux besoins opérationnels des professionnels : robinet intégré, service rapide et format adapté aux débits réguliers. Il trouve naturellement sa place sur les buffets petit-déjeuner, brunchs, bars à jus ou en alternative qualitative aux sodas dans les menus enfants.

Une fois ouvert, il se conserve jusqu'à 4 semaines au frais. Son conditionnement optimise également le stockage et limite l'encombrement en chambre froide. L'emballage en carton est recyclable et contribue à réduire la part de verre dans les déchets.



UN ENGAGEMENT CONFIRMÉ POUR DES JUS FRANÇAIS ET RESPONSABLES

Cette innovation s'inscrit dans la continuité des engagements de Cœur de Pom' : des recettes 100% françaises, naturelles et accessibles, conçues pour répondre aux attentes croissantes en matière de transparence et de qualité.

Le Multi-Fruits est aussi proposé en bouteille verre d'un litre.

« Cette nouveauté illustre parfaitement notre ambition : proposer des jus à la fois bons, français et durables, qui créent de la valeur en restauration. »

- Léa Soulard, Responsable Marketing Cœur de Pom'

Format : BIB 3L ou bouteille 1L

Conditionnement :

• **BIB 3L par carton de 4 ou par couche de 44 unités**

• **Bouteilles 1L par carton de 6 ou par couche de 114 unités**

Stockage en ambiant avant ouverture, puis entre 0°C et 4°C après ouverture

Lancement : janvier 2026