

## BISSARDON ACCROCHE DEUX NOUVELLES MÉDAILLES À SON PALMARÈS & LANCE UN NOUVEAU PARFUM DANS SA GAMME PREMIUM

- Le pur jus pomme-ramboise et le jus de poire de la gamme premium Bissardon montent sur le podium au Concours Général Agricole 2022.
- Le fabricant enrichit sa palette de parfums avec un nouveau nectar au litchi.

### Les médailles obtenues en 2022

Le Concours Général Agricole se déroule tous les ans dans le cadre du salon international de l'agriculture à Paris. Il sélectionne et prime les meilleurs produits du terroir français. Si les produits primés sont un gage de qualité pour les consommateurs, c'est aussi une récompense pour les équipes Bissardon qui travaillent avec passion à la transformation des fruits.

Cette année encore, Bissardon a été récompensé dans la catégorie des jus de fruits artisanaux.





UNE MARQUE DE  
**BISSARDON**  
JUS DE FRUITS



## Gamme Bissardon : la gamme Premium

L'élaboration de cette gamme historique est née d'une envie d'apprécier toute la délicatesse, la passion et l'expérience. **La gamme Bissardon contribue au maintien de l'excellence, de la qualité et du goût.** Une diversité de parfums autorise une consommation de tous les instants et offre des sensations variées : goût, fraîcheur, douceur, velouté...

La gamme compte désormais 28 saveurs dont 19 jus et 9 nectars en 25 cl et 1L.



## LES PREMIUMS

### NECTAR DE LITCHI

Format 25cl

Ce nectar de litchi, tout en fluidité, dévoile des arômes subtils de rose ainsi qu'une belle fraîcheur. Il se consomme aussi bien seul bien frais que comme ingrédient dans toutes sortes de cocktails.



Ce fruit, appelé également *fruit de l'amour*, est très répandu en Asie et à Madagascar. Origine de notre litchi : Vietnam.

## BISSARDON, PURS JUS ET NECTARS DE FRUITS DEPUIS 1994

Visionnaire avant l'heure, amoureux de la terre et surtout passionné par la culture arboricole, Jean-Louis Bissardon crée la société Bissardon à Chagnon, petit village situé au cœur des coteaux du Jarez entre le Massif du Pilat et les Monts du Lyonnais en 1994. Né dans cette grande région de production fruitière de parents producteurs de fruits, Jean-Louis Bissardon apprend auprès des anciens comment reconnaître les bons fruits, à les goûter, à juger de leur maturité et de leur qualité. **La société Bissardon est née de cette expertise et de l'amour du fruit.** En 2011, la société s'installe à Saint-Paul-en-Jarez.

Les engagements BISSARDON sont toujours les mêmes depuis la création de l'entreprise.

- La **TRAÇABILITÉ** : les jus et nectars sont réalisés en directs de vergers locaux, dans un périmètre de 80 km autour de l'atelier de transformation.

- La **QUALITÉ** : les équipes maîtrisent tous les aspects de la filière. Un savoir-faire et une exigence qui assurent aux jus de fruits un goût naturel, vrai et savoureux.



- Le **RÉEMPLOI DE BOUTEILLES EN VERRE** l'entreprise s'intéresse depuis toujours au traitement des déchets et s'engage dans une filière locale de réutilisation des bouteilles en verre (Rebooteille) qui a pour mission la consigne d'emballages en verre dans les circuits professionnels. Cette démarche répond au souhait de Bissardon de limiter la production de déchets en sortant du tout jetable et en limitant le gaspillage.

[www.bissardon.fr](http://www.bissardon.fr)