

Communiqué de presse du 31 août 2020

## Buvons du jus de pomme fribourgeois !

Si 2020 est une année troublée par bien des aspects, il semble que ce ne soit pas le cas sur les arbres fruitiers, que l'on devine bien chargés au bord de nos routes ! La récolte sera sans doute importante, permettant au plus grand nombre de goûter à des fruits savoureux, juteux et au bon goût du local. La mise en valeur de ces magnifiques vergers passe également par la production de jus de fruits, notamment de jus de pommes dans nos contrées.

Parmi les nombreux et savoureux produits dont regorge le terroir fribourgeois, le jus de pomme est l'une des perles tombées quelque peu dans l'oubli. Cependant, le jus de pomme artisanal est non seulement une boisson succulente, naturelle et pleine de goût, mais également excellente pour l'organisme.

En partenariat avec le Pressoir du Belmont, Terroir Fribourg souhaite mettre en avant le jus de pomme fribourgeois auprès de la gastronomie et des institutions fribourgeoises cet automne. Dans ce but, des bouteilles de 0.5 et 1 litre ont été choisies, en verre dans un souci de qualité et de durabilité. Il existe également du Schorle moitié-moitié (eau & jus) en bouteilles de 1 litre.



**CERTIFIÉ**  
Terroir Fribourg  
ZERTIFIZIERT

regio.garantie

Découvrez le nouveau  
**JUS DE POMME FRIBOURGEOIS**  
Entdecken Sie den neuen  
**FREIBURGER APFELSAFT**

SCHORLE FRIBOURGEOIS  
FREIBURGER SCHORLE

JUS DE POMME FRIBOURGEOIS  
FREIBURGER APFELSAFT

Le Pressoir du Belmont

Disponible dès septembre 2020  
Verfügbar ab September 2020

Commandes auprès des partenaires suivants.  
Bestellungen bei folgenden Vertriebspartnern:

[www.petitcremier.ch](http://www.petitcremier.ch) ou/oder [www.culturefood.ch](http://www.culturefood.ch)

1776 Montagny-Ja-Ville  
[www.pressoir-du-belmont.ch](http://www.pressoir-du-belmont.ch)

Tout établissement, épicerie, entreprise ou institution peut passer commande de ces jus de pommes, avec une quantité minimale de 5 cartons (30 bouteilles). Ce jus compte une durée limite de consommation d'environ 12 mois et peut être stocké à température ambiante (non réfrigéré).

L'idée de cette promotion est de remettre au goût du jour le goût fin et naturel du jus de pommes artisanal, qui a tellement plus à offrir que les produits industriels souvent proposés dans les restaurants.

### Infos et commandes :

[www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch) / [info@terroir-fribourg.ch](mailto:info@terroir-fribourg.ch)  
[www.petit-cremier.ch](http://www.petit-cremier.ch) / [commandes@fr.petitcremier.ch](mailto:commandes@fr.petitcremier.ch)  
[www.culturefood.ch](http://www.culturefood.ch) / [commande@culturefood.ch](mailto:commande@culturefood.ch)

### Contact :

Terroir Fribourg  
M. Pierre-Alain Bapst, Directeur, 026 467 30 31



MATIÈRES PREMIÈRES  
ROHSTOFFE



TRANSFORMATION  
VERARBEITUNG



PRODUITS  
PRODUKTE

Avec les produits "Certifié Terroir Fribourg", faisons vivre notre région !  
Mit den Produkten "Terroir Fribourg Zertifiziert" unterstützen wir gemeinsam unsere Region !



regio.garantie