

Atelier de jus de pomme de la Ferme du Puy

24450 SAINT PIERRE DE FRUGIE

Contact : 06 73 45 15 98 ou lafermedupuy@orange.fr

Tarif automne 2022

	0-500 litres	500-1000 l	+ de 1000 l
Pressage et Pasteurisation hors taxe	0,75 €	0,70 €	0,65 €
TTC	0,90€	0,84 €	0,78€

	HT	TTC
Bouteille 100 cl	0,35 €	0,42 €
Bouteille 75 cl	0,33 €	0,40 €
Capsule	0,10 €	0,12 €
Cagette	1,50 €	1,80 €

Conditions :

Prendre rendez-vous minimum une semaine avant .

Les pommes doivent arrivées la veille du chantier , elles ne doivent pas être abimées (tri obligatoire).

Les pommes doivent être vidées dans les palox mis à disposition (plus de sacs , ni cagettes).Les palox sont nominatifs et pesés.

Pour avoir son propre jus , il faut plus de 300 kgs de pommes , sinon les pommes sont mélangées (ce qui améliore la saveur du jus) et un ratio de 50 % est appliqué .C'est à dire que si vous amenez 100 kgs de pommes , vous aurez droit à 50 litres de jus .

Les bouteilles d'occasion doivent être propres , décapsulées (les capsules ne sont pas réutilisées), retournées dans des cagettes à pomme avec un papier au fond de la cagette .

Nous déclinons toutes responsabilités concernant la qualité de pasteurisation en cas de réutilisation de bouteilles ayant déjà servi .

Les bouteilles peuvent être récupérées le lendemain de la pasteurisation sur rendez-vous , dans un délai de 3 jours maximum (manque de place de stockage) .