

# Atelier de jus de pomme de la Ferme du Puy

24450 SAINT PIERRE DE FRUGIE

Contact : 06 73 45 15 98 ou [lafermedupuy@gmail.com](mailto:lafermedupuy@gmail.com)

## Tarif automne 2025

	0-500 litres	500-1000 l	+ de 1000 l
Pressage et Pasteurisation hors taxe	0,85 €	0,80 €	0,75 €
<b>TTC</b>	<b>1,02 €</b>	<b>0,96 €</b>	<b>0,90 €</b>

	HT	TTC
Bouteille 100 cl	0,40 €	<b>0,48 €</b>
Bouteille 75 cl	0,40 €	<b>0,48 €</b>
Capsule	0,10 €	<b>0,12 €</b>
Cagette	1,50 €	<b>1,80 €</b>

### Conditions :

Prendre rendez-vous minimum une semaine avant .

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

**Cette année , nous vous proposons des bouteilles d'occasion à 0,25 € ( dans la limite des stocks disponibles) lavées avec étiquettes , afin de diminuer pour vous le cout d'achat de bouteilles neuves de plus en plus chères .**

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 500 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 ) .