



**100%
fresh
fruit**

IT JJuce è il nostro brand di "frutta da bere". Selezioniamo la migliore frutta fresca e la lavoriamo con tecnologia, rispetto dell'ambiente e passione. Il risultato è un succo 100% frutta spremuta a freddo, senza zuccheri o conservanti, ricco di vitamine e con un sapore che supera l'estratto fatto in casa.

EN JJuce is our brand of "fruit to drink". We select the best fresh fruit and while using technology in the production process we respect the environment and work with passion. The result is a 100% cold-pressed fruit juice with no added sugars or preservatives, rich in vitamins and with a taste that is better than homemade freshly squeezed fruit juice.

DE JJuce ist unsere „Trinkfrucht“ Marke. Wir wählen die besten frischen Früchte aus und verarbeiten sie unter Anwendung entsprechender Technologien, mit Leidenschaft und unter Wahrung der Umwelt. Daraus ergibt sich ein kalt gepresster Fruchtsaft mit 100 % Fruchtgehalt, ohne Zucker oder Konservierungsmittel, mit vielen Vitaminen und einem Geschmack, der hausgemachte Säfte weitaus übertrifft.

FR JJuce est notre marque de jus de "fruits à boire". Nous sélectionnons les meilleurs fruits et grâce à notre technologie nous les transformons en jus dans le respect de l'environnement. Le résultat est un jus de fruits frais 100% pressé à froid, sans sucre ajouté ni conservateur; riche en vitamine et au goût parfait.

ES JJuce es nuestra marca de "fruta para beber". Seleccionamos la mejor fruta fresca y la procesamos con tecnología, respeto al medioambiente y pasión. El resultado es un zumo de fruta 100 % prensada en frío, sin azúcares ni conservantes, rico en vitaminas y con un sabor que supera el extracto hecho en casa.

I SUCCHI
J JUICE



IN ALTA
PRESSIONE
HPP

LOGISTIC
INFORMATION
INFORMAZIONI LOGISTICHE

IT L'Hpp (o pascalizzazione) è un processo che sottopone i nostri succhi a elevate pressioni idrostatiche per la sterilizzazione da microbi, batteri ed enzimi fermentanti. I nostri succhi vengono immessi in autoclave in una camera a pressione cilindrica che viene poi riempita d'acqua. I prodotti rimangono immersi per 3-7 minuti a basse temperature con una pressione di 6000 bar. Con questo processo la frutta conserva il gusto, il colore, il profumo e le sue proprietà nutrizionali. La maggioranza dei succhi in commercio è pastorizzata, ovvero la frutta è sottoposta a temperature talmente elevate che ne danneggiano il sapore e la consistenza.

EN HPP (or pascalization) is a process that submits our juices to elevated hydrostatic pressure for sterilization from microbes, bacteria and fermenting enzymes. Our juices are placed in autoclaves in a cylindrical pressure chamber that is then filled with water. The products remain immersed at low temperatures with a 6000 bar pressure. During this process the taste, colour, aroma and nutritional properties of the fruit are all preserved. Most commercial juices today are pasteurized, in other words the fruit is exposed to such high temperatures that its taste and consistency are damaged.

DE HPP (oder Paskalisierung) ist ein Verfahren, bei dem unsere Säfte einem hohen hydrostatischen Druck unterzogen werden, um sterile und von Mikroben, Bakterien und Gärungsenzymen freie Produkte zu erhalten. Unsere Säfte werden im Autoklav in eine zylindrische Druckkammer gefüllt, die dann mit Wasser aufgefüllt wird. Die Produkte bleiben bei geringer Temperatur und einem Druck von 6000 bar unter Wasser. Mit diesem Verfahren wird der Geschmack der Früchte, die Farbe, der Duft und ihrer Nährwerte beibehalten. Die meisten im Handel erhältlichen Säfte sind pasteurisiert, sprich die Früchte wurden derartig hohen Temperaturen ausgesetzt, dass der Geschmack und die Konsistenz darunter leiden.

FR La technologie HPP (ou pascalisation) est un procédé qui soumet nos jus a de très hautes pressions hydrostatiques afin d'en éliminer les microbes, les bactéries et les enzymes de fermentation. Ils sont traités en autoclave dans une chambre de pression cylindrique remplie d'eau où les bouteilles sont immergées à basse température sous une pression de 6000bars. Grâce à ce procédé, le jus conserve le goût, la couleur et l'arome des fruits ainsi que toutes leurs qualités nutritionnelles d'origine. La grande majorité des jus disponibles sur le marchés-ont pasteurisés (souvent plusieurs fois) et donc soumis à des températures tellement élevées qu'elles en altèrent complètement le goût et la texture.

ES La pascalización o procesamiento a alta presión (HPP) es un proceso que somete nuestros zumos a altas presiones hidrostáticas para la esterilización de microbios, bacterias y enzimas fermentadoras. Nuestros zumos se introducen en un autoclave dentro de una cámara de presión cilíndrica que, luego, se llena de agua. Los productos permanecen sumergidos a bajas temperaturas a una presión de 6000 bar. Mediante este proceso, la fruta conserva su sabor, color, aroma y propiedades nutricionales. La mayoría de los zumos presentes en el mercado están pasteurizados, es decir, se somete la fruta a temperaturas tan altas que dañan su sabor y consistencia.



250ml 500ml 700ml 1L



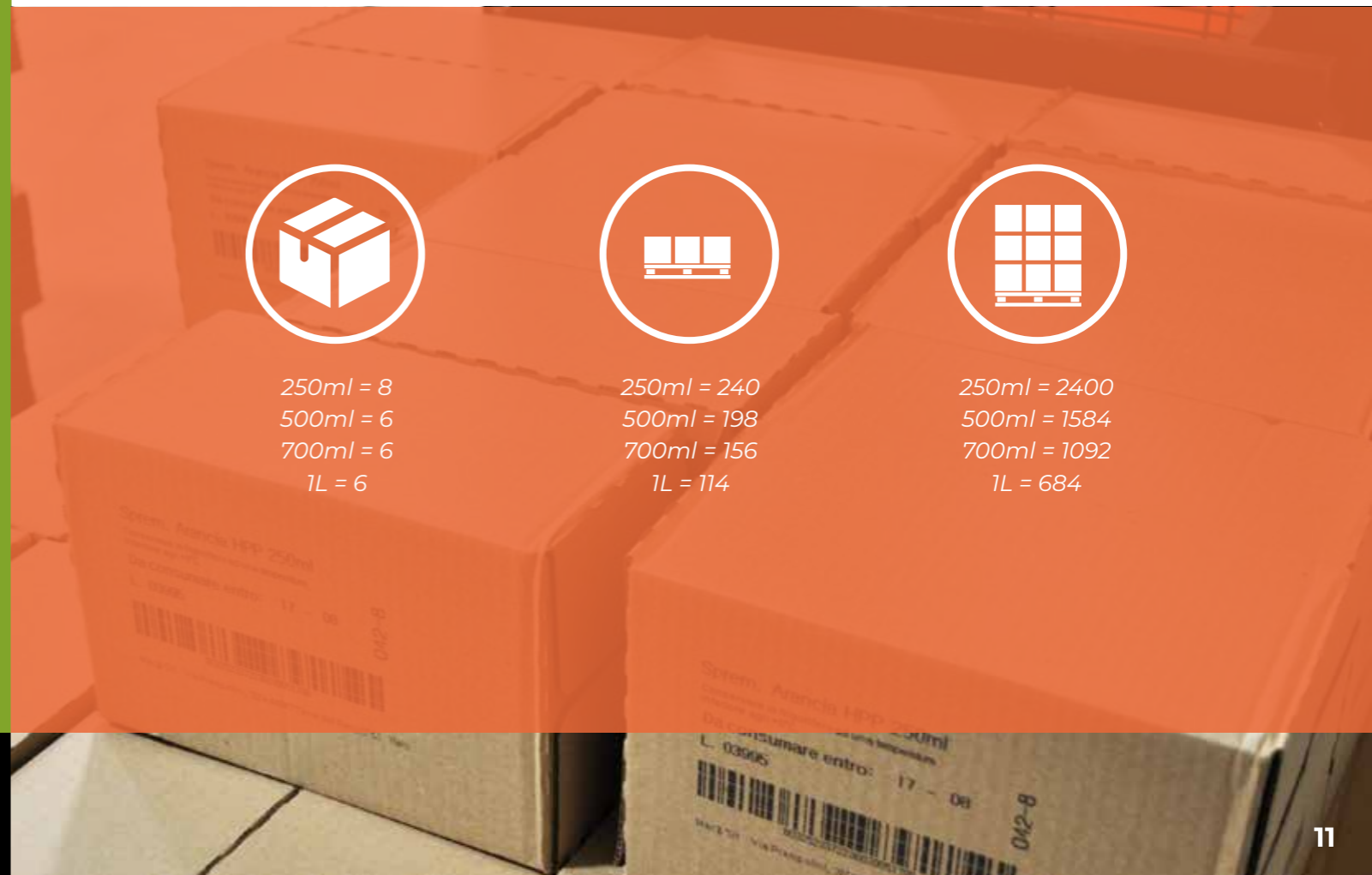
250ml = 8
500ml = 6
700ml = 6
1L = 6



250ml = 240
500ml = 198
700ml = 156
1L = 114



250ml = 2400
500ml = 1584
700ml = 1092
1L = 684





Pomпельmo

Grapefruit EN
 Pamplemousse FR
 Grapefruit DE
 Pomelo ES



Mela

EN Apple
 FR Pomme
 DE Apfel
 ES Manzana



Ananas

Pineapple EN
 Ananas FR
 Ananas DE
 Piña ES



Arancia Rossa Sicilia IGP

EN Blood orange
 FR Orange sanguine
 DE Blutorange
 ES Sangre naranja





Arancia

Orange EN
 Orange FR
 Orange DE
 Naranja ES



Mela, Fragola, Banana

EN Apple, Strawberry, Banana
 FR Pomme, Fraise, Banane
 DE Apfel, Erdbeere, Banane
 ES Manzana, Fresa, Plátano



Cocco, Mela, Ananas, Mango, Banana

Coconut, Apple, Pineapple, Mango, Banana EN
 Noix de coco, pomme, ananas, mangue, banane FR
 Kokosnuss, Apfel, Ananas, Mango, Banane DE
 Coco, Manzana, Piña, Mango, Plátano ES



Tropicale (Passion fruit, Arancia, Banana, Mango)

EN Passion fruit, Orange, Banana, Mango
 FR Fruit de la passion, Orange, Banane, Mangue
 DE Passionsfrucht, Orange, Banane, Mango
 ES Maracuyá, Naranja, Plátano, Mango





Ananas, Fragola, Limone



Pineapple, Strawberry, Lemon EN

Ananas, Fraise, Citron FR

Ananas, Erdbeere, Zitrone DE

Piña, Fresa, Limón ES



Arancia, Fragola, Lampone, Mela

EN Orange, Strawberry, Raspberry, Apple

FR Orange, fraise, framboise, pomme

DE Orange, Erdbeere, Himbeere, Apfel

ES Naranja, Fresa, Frambuesa, Manzana



Melagrana, Mela, Uva



Pomegranate, Apple, Grapes EN

Grenade, Pomme, Raisin FR

Granatapfel, Apfel, Traube DE

Granada, Manzana, Uvas ES



Mela, Carota, Zenzero, Limone

EN Apple, Carrot, Ginger, Lemon

FR Pomme, Carotte, Gingembre, Citron

DE Apfel, Karotte, Ingwer, Zitrone

ES Manzana, Zanahoria, Jengibre, Limón





Arancia, Mirto

Orange, Myrtle EN

Orange, Myrte FR

Orange, Myrte DE

Naranja, Mirto ES



Mango, Passion fruit, Mela

EN Mango, Passion fruit, Apple

FR Mangue, Fruit de la passion, Pomme

DE Mango, Passionsfrucht, Apfel

ES Mango, Maracuyá, Manzana



Mela, Pera, Lampone

Apple, Pear, Raspberry EN

Pomme, Poire, Framboise FR

Apfel, Birne, Himbeere DE

Manzana, Pera, Frambuesa ES



Mela, Mirtilli

EN Apple, Blueberries

FR Pomme, myrtilles

DE Apfel, Blaubeere

ES Manzana, arándanos





ACE (Arancia, Mela, Carota, Limone, Mango)

Orange, Apple, Carrot, Lemon, Mango EN
Orange, Pomme, Carotte, Citron, Mangue FR
Orange, Apfel, Karotte, Zitrone, Mango DE
Naranja, Manzana, Zanahoria, Limón, Mango ES



Mela, Limone, Menta

EN Apple, Lemon, Mint
FR Pomme, Citron, Menthe
DE Apfel, Zitrone, Minze
ES Manzana, limón, menta



Mela, Zenzero

Apple, Ginger EN
Pomme, Gingembre FR
Apfel, Ingwer DE
Manzana, Jengibre ES



Mela, Mango, Ananas, Passion fruit

EN Apple, Mango, Pineapple, Passion fruit
FR Pomme, Mangue, Ananas, Fruit de la passion
DE Apfel, Mango, Ananas, Passionsfrucht
ES Manzana, Mango, Piña, Maracuyá





Mela, Banana, Fragola, Lampone

Apple, Banana, Strawberry, Raspberry EN
 Pomme, Banane, Fraise, Framboise FR
 Apfel, Banane, Erdbeere, Himbeere DE
 Manzana, Plátano, Fresa, Frambuesa. ES



Mela, Melograno, Lampone, Acai

EN Apple, Pomegranate, Raspberry, Acai
 FR Pomme, Grenade, Framboise, Acai
 DE Apfel, Granatapfel, Himbeere, Acai
 ES Manzana, Granada, Frambuesa, Acai



Mela, Carota, Mango, Banana

Apple, Carrot, Mango, Banana EN
 Pomme, Carotte, Mangue, Banane FR
 Apfel, Karotte, Mango, Banane DE
 Manzana, Zanahoria, Mango, Plátano ES



Mela, Kiwi, Ananas, Spinaci, Limone

EN Apple, Kiwi, Pineapple, Spinach, Lemon
 FR Pomme, Kiwi, Ananas, Épinards, Citron
 DE Apfel, Kiwi, Ananas, Spinat, Zitrone
 ES Manzana, Kiwi, Piña, Espinacas, Limón





Limonata

Lemonade EN

Citronnade FR

Limonade DE

Limonada ES



Limone, Zenzero, Scorza d'Arancia

Lemon, Ginger, Orange Peel EN

Citron, Gingembre, Zeste d'orange FR

Zitrone, Ingwer, Orangenschale DE

Limón, Jengibre, Piel de naranja ES



Create your
own flavour!