VERJUS DU PERIGORD

Jus de Raisin Vert BIO – Organic Green Grape Juice

Domaine du Siorac – 24500 Saint Aubin de Cadelech

Propriété familiale depuis 1818, et façonnée par 7 générations, notre vignoble est situé au coeur du Périgord Pourpre au sud de Bergerac (France). Sur 30 hectares, nos vignes plongent leurs racines dans notre terroir argilo-calcaire. Notre Verjus est élaboré depuis plus de 40 ans sur le domaine familial. Depuis 2020, le verjus est certifié Agriculture Biologique (FR-BIO-01)

INGREDIENTS

100% Jus de raisin vert

Sans OGM, sans allergènes, sans colorants.

CEPAGES

Périgord (Mérille), Malbec, Sémillon

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Goût acidulé, très légèrement sucré.

Parfum de jus de raisin et de pomme Granny.

Couleur : jaune pâle. Brillant.

UTILISATION

Le verjus est un acidifiant naturel. Ce jus de raisin acide, issu de vendanges précoces manuelles, est utilisé en cuisine ou au bar comme substitut du vinaigre ou du citron.

LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION

Pasteurisé, c'est un acidifiant naturel stable pouvant se conserver au frais plusieurs semaines après ouverture. Congélation possible pour une conservation plus longue.

VERJUS DU PERIGORD

Jus de Raisin Vert BIO – Organic Green Grape Juice

Elaboration et Qualité

Vendangé à la main au stade de la véraison, le raisin est pressé.
Le jus est filtré. Il n'y a aucun ajout de SO2.
Il est conservé à moins de 4°C jusqu'au conditionnement.
Il est pasteurisé et mis en bouteille / bocaux / BIB par nos partenaires.

MICRO-BIOLOGIE

Sucres (glucose + fructose) : 41 g/l (en 2021)
Acidité totale : 15 g/l d'H2SO4 (en 2021)
PH : 2,47 (en 2021)
SO2 total : pas d'ajout de sulfite ; le raisin peut en contenir naturellement

Valeur énergétique (100 ml)

Valeur énergétique : environ 25 Kcal
Matières grasses < 0.2g dont AG saturés < 0.2 g
Protéines < 0.1g
Glucides : 4 g dont Sucres 4 g
Ethanol : 0 Kcal
Sel < 0,001 g
Brix : de 4 à 6 selon les millésimes

VERJUS DU PERIGORD

Jus de Raisin Vert BIO – Organic Green Grape Juice

CONDITIONNEMENT en BOUTEILLES

2 formats de bouteilles en verre : 33 et 75 cl
avec capsule à vis
par carton de 6 bouteilles
100% Jus
Le Numéro de lot et la DDM (3 ans) sont indiqués sur l'étiquette
Une fois ouverte, à consommer sous 10 jours

CONDITIONNEMENT EN BOCAUX

2 formats de bocaux en verre : 23cl & 83cl
avec couvercle Twist-Off
par carton de 6 bocaux
Verjus + graines de raisins sans pépins Bio
(70g pour les 23 cl, 410g pour les 83 cl)
Le Numéro de lot et la DDM (3 ans) sont indiqués sur le couvercle. Une fois ouvert, à consommer sous 10 jours

CONDITIONNEMENT en BIB

1 format de bag-in-box : 5 litres
avec robinet VITOP, vente à l'unité
100% pur Jus
Le Numéro de lot et la DDM (2 ans) sont indiqués sur l'étiquette. Une fois ouvert, à consommer sous 1 mois

Plus d'info : www.domainedusiorac.fr
0553745290 – info@domainedusiorac.fr