

LE JUS DE RAISIN, LE MEILLEUR DU FRUIT TINTOUIN



Le jus de raisin TASTET pasteurisé est issu du cépage Gros Manseng pour le blanc et Merlot pour le rouge.

100% pur jus, sans colorant, ni conservateur, et sans sucre ajouté, conformément à la législation.

Le jus est obtenu par extraction statique. Il est ensuite stocké au froid pendant quelques jours pour le clarifier (4 à 6°C). Le jus est alors chauffé à 80°C pour éviter tout démarrage de fermentation et mis en bouteille immédiatement sans aucune filtration.

Le jus de raisin peut se conserver de long mois, voire plusieurs années.

A boire très frais, pur ou étendu d'eau.
A stocker au frais, debout et à l'abri de la lumière.

