FABRICANT-CRÉATEUR DE BOISSONS

TROIS DÉCENNIES D'EXPÉRIENCE, UNE IMPLANTATION AU CŒUR DES VERGERS ET POTAGERS DE PROVENCE

SOJUFEL

UNE MAÎTRISE COMPLÈTE JUSQU'À LA BOUTEILLE

FRUITS, LÉGUMES & BAIES

« Au fil des années, SOJUFEL est devenue l'une des entreprises référentes en matière de fabrication de jus de fruits et de légumes. Notre approche respectueuse du produit, notre savoir-faire technique et notre capacité à conseiller nos clients, sont pour nous les fondements d'un produit d'excellence. »

Arnaud Redheuil

UN RÉSEAU DE PRÈS DE 5 000 PRODUCTEURS, EN BIO COMME EN TRADITIONNEL

UNE DYNAMIQUE D'INNOVATION POUR UNE VÉRITABLE ÉTINCELLE DE CRÉATION !

• UNE FABRIQUE OUVERTE SUR LA CRÉATION •

SOJUFEL met son savoir-faire et sa technicité au service des créateurs de boissons. Au sein de son laboratoire, les recettes les plus innovantes sont mises au point en toute confidentialité.

• LE SAVOIR-FAIRE DES MAÎTRES PRESSEURS •

Choix du produit, équilibre des saveurs, conditionnement ou mise en marché… l'ingénieur-conseil et les techniciens de SOJUFEL accompagnent l'ensemble des clients, agriculteurs, industriels ou jeunes créateurs tout au long du process de fabrication de leurs boissons à base de jus de fruits ou de légumes.

• AUX SOURCES DU PRODUIT •

Le choix de la matière première est une étape clé dans la réalisation d'un grand jus de fruit ou d'une boisson de qualité. Grâce à sa proximité avec les producteurs, SOJUFEL est à même de sélectionner, avec vous, les meilleurs produits.

• UN OUTIL INDUSTRIEL, UNE ÂME D'ARTISAN •

« Respecter le produit pour extraire le meilleur de la nature… »

• Un système d'extraction flexible permettant de triturer de très nombreuses variétés de fruits, légumes et baies différentes.

• Un pressage traditionnel et progressif pour extraire naturellement le maximum de jus.

• Des techniques de pasteurisation évoluées et adaptées à chaque type de produit pour prolonger la durée de conservation, tout en préservant les qualités organoleptiques du jus.

• Une ligne d'embouteillage automatisée flexible pour un produit fini sur mesure.

UNE PRODUCTION DE PLUSIEURS MILLIONS DE COLS CHAQUE ANNÉE

UNE CAPACITÉ DE TRANSFORMATION ET UNE CONNAISSANCE APPROFONDIE DE PLUS DE 150 VARIÉTÉS DE FRUITS, LÉGUMES & BAIES

UNE FORTE POLITIQUE D'INVESTISSEMENTS

SOJUFEL s'attache à améliorer en permanence l'outil de production et les services proposés à ses clients, le tout dans le respect des normes européennes et internationales.

L'EXIGENCE AU TRAVERS D'UNE DÉMARCHE QUALITÉ

Certification Ecocert : tout le process de fabrication est certifié Ecocert. SOJUFEL est ainsi habilité à fabriquer des produits labellisés AB et Demeter.
SOJUFEL est engagé dans une démarche **BRC** (British Retail Consortium) et **IFS** (International Food Standard).

UN FABRICANT RESPONSABLE

Inscrit dans une démarche de développement durable, SOJUFEL a fait le choix de valoriser ses déchets.

Sojufel est référencé par les organismes professionnels :
UNIJUS
Union Nationale Interprofessionnelle des Jus de fruits
&
QUALIJUS,
l'Institut Professionnel pour la Qualité des Jus de fruits

ZA LA CRAU - R.N.7 - 13670 Saint-Andiol - FRANCE
Tél. +33 (0)4 90 95 49 54 - Fax. +33 (0)4 90 95 49 52
E-mail : contact@sojufel.com

WWW.SOJUFEL.COM