



KOOKABURRA®

LA TECHNOLOGIE

HPP

HIGH
PRESSURE
PROCESSING

FRUITS FRAIS À BOIRE
FRAÎCHEMENT PRESSÉS EN PROVENCE

7 COLLECTIONS +80 RÉFÉRENCES

What health!

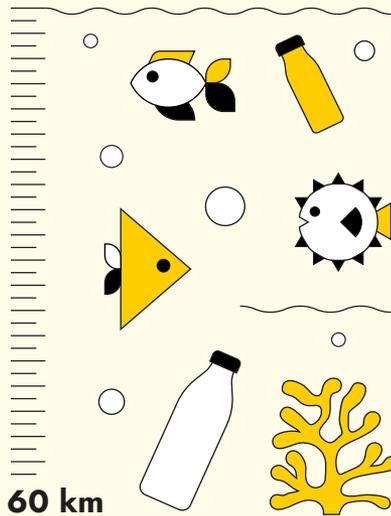


UNE INNOVATION MAJEURE : LA TECHNOLOGIE HAUTE PRESSION

1 Une fois pressés puis mis en bouteille, nos jus sont plongés dans une ogive remplie d'eau entre 0° et 4°C.

2 Nos jus sont soumis à 6000 bars de pression pendant 1 à 6 min, soit l'équivalent d'une apnée à 60 km sous le niveau de la mer !

3 Ce procédé élimine bactéries et agents pathogènes tout en préservant la fraîcheur et les qualités organoleptiques de nos jus.



558, avenue de Cheval-Blanc
84300 Cavaillon
04 32 70 20 69
contact@kookabarra.com


www.kookabarra.com

Du lundi au vendredi
10h—12h / 14h—18h
Le samedi 10h—12h30
Ouvert le jeudi toute la journée