

*provenance
de nos fruits et légumes*



KOOKABARRA®

What health !

Think local

DES PRODUCTEURS LOCAUX POUR UN CIRCUIT COURT.

Nous choisissons scrupuleusement nos producteurs qui répondent à un cahier des charges très précis, respectant ainsi notre charte qualité. Nous ne travaillons qu'avec des producteurs passionnés et investis dans une démarche d'agriculture saine et raisonnée.

80% de nos producteurs sont locaux et cultivent à moins de 30 km de notre fabrique*, ce qui nous permet d'assurer un circuit court. En privilégiant ce dernier, le transport des marchandises est moindre et nous pouvons ainsi diminuer notre bilan carbone et donc notre empreinte écologique sur la planète.

Et même si nous privilégions les producteurs de notre région, parfois nous devons aller plus loin. Comme nous le savons, tous les fruits et légumes ne sont pas cultivés en Provence et parfois même pas en France : le cas des fruits exotiques tels que la mangue ou encore l'ananas. Mais nous faisons comme fer de lance de visiter chaque producteur même à des milliers de kilomètres. Il est important pour nous de construire une relation durable et de confiance avec nos partenaires sans lesquels rien ne serait possible aujourd'hui

Nous œuvrons pour une relation équitable. Nos producteurs s'engagent à nous offrir une matière première à la hauteur de nos exigences qualité et Kookabarra s'engage à acheter les fruits et légumes au prix le plus juste et à valoriser leur culture grâce à son expertise dans le domaine des jus de fruits frais.

* selon la saisonnalité





smoothie

- Banane : Compagnie fruitière, Côte d'Ivoire
- Pomme poire : Famille Mestre, Cavaillon (Vaucluse)
- Cassis : France food Cavaillon (Vaucluse)
- Kiwi : sud-ouest de la France

UN CAHIER DES CHARGES PRÉCIS

Au cœur de la relation professionnelle, véritable clef de voûte du partenariat, réside un cahier des charges pointilleux, conforme à la charte qualité mise en œuvre par nos soins. Ce cahier des charges très strict guide le producteur dans son travail avec Dame Nature et, notamment, dans sa première sélection de fruits attendue par notre unité de pressage. Ce document, que nous avons à cœur de faire évoluer selon les régions d'approvisionnement, constitue une véritable « Bible » pour notre producteur, que ses vergers se situent à Cavaillon ou sous les tropiques.

Parallèlement à cette formalisation professionnelle, nous avons à cœur d'entretenir la relation de confiance. Cela conduit nos responsables de qualité à visiter chacun des producteurs quelle que soit la distance à parcourir. Il est important pour notre marque de construire un lien sur la durée, une relation saine et de confiance avec nos producteurs partenaires ; ceux dont la travail et l'enthousiasme alimentent directement la qualité de nos produits, le succès de notre marque auprès des consommateurs et amateurs de jus d'excellence.



FRUIT

- Pomme verte : Famille Mestre, Cavaillon (Vaucluse) Variété Golden Jaune, Golden Verte, Pink Lady
- Pomme rouge : Val de Loire, Variété Kissabel
- Orange : Famille Canamas, Valence, Espagne
- Pamplemousse : Famille Canamas, Valence, Espagne
- Ananas : Compagnie fruitière, Côte d'Ivoire
- Clémentine : Famille Canamas, Valence, Espagne
- Citron jaune : Famille Canamas, Valence, Espagne
- Carotte : Gordes (Vaucluse)
- Grenade : le Vieux Pointet, Isle sur la Sorgue (Vaucluse)
- Orange sanguine : Famille Canamas, Valence, Espagne
- Raisin : Karim Riman, Lagnes (Vaucluse)
- Citron vert : Famille Aranda, Valencia, Espagne

DeTOX

- Concombre, épinard, céleri : Famille Galera, Isle sur la Sorgue (Vaucluse)
- Mangue Compagnie fruitière, Côte d'Ivoire
- Betterave : Sophie, Plan d'Orgon (Vaucluse)
- Framboise : France food Cavaillon (Vaucluse)
- Myrtille : France food Cavaillon (Vaucluse)

L'EXIGENCE PROFESSIONNELLE COMME POINT « COMME UN » I

Un excellent fruit fait un excellent jus... C'est fort de ce constat que Kookabarra ne transige jamais sur la qualité des fruits et légumes qui intègrent ses unités de pressage. Fidèle à son crédo de presser les fruits juste après leurs récoltes, issus des vergers les plus proches, et sélectionnés selon des critères très précis convenus avec le producteur, Kookabarra propose au consommateur une nouvelle « expérience boisson » absolument inoubliable.

Pour sublimer le goût du fruit, il faut que celui-ci soit au départ irréprochable. Dans cette démarche de qualité, Kookabarra s'attache à travailler avec des producteurs aux qualités humaines et éthiques indéniables. Producteurs aux méthodes raisonnées, fruiticulteurs aux méthodes BIO, agroécologues : nos producteurs sont soucieux de la santé de leurs fruits, de la santé des consommateurs, de la santé de La Terre...



L'humain

UN FONDAMENTAL

Un producteur passionné et rigoureux produit de très bons fruits ! La parfaite sélection des producteurs est un fondamental du métier de Kookabarra. Pour ce faire, un cahier des charges strict et précis est élaboré en concertation avec le producteur, conformément à l'exigence professionnelle Kookabarra. Si la volonté de Kookabarra est de travailler activement avec des producteurs autour de Cavaillon, le choix de produire des jus à partir de fruits de saison conduit aussi Kookabarra à sélectionner des producteurs au-delà de nos frontières, essentiellement dans le bassin méditerranéen, voire au-delà. Dans cette démarche d'approvisionnement international, la rigueur de sélection reste strictement la même.

Si la sélection de nos producteurs répond à un cahier des charges précis conforme à nos exigences qualité nous n'en oublions pas pour autant l'HUMAIN. Nous visitons régulièrement chaque plantation et échangeons avec tous ceux qui travaillent à nous fournir les meilleurs fruits. La passion, la rigueur, l'honnêteté, la soif de partage et une vision d'excellence commune constituent les critères qui alimentent les partenariats que nous avons à cœur de nouer avec les producteurs. Une relation professionnelle et amicale basée sur une évaluation régulière de la qualité des fruits qui permet le maintien du niveau de qualité requis à son maximum, ainsi qu'une saine collaboration.



Bio

- Raisin Blanc : Karim Riman, Lagnes (Vaucluse)
- Raisin Noir: Karim Riman, Lagnes (Vaucluse)
- Pomme : le Vieux Pointet, Isle sur la Sorgue (Vaucluse)







LE GOÛT UNIQUE D'UN JUS FAIT MAISON

JUS PRESSÉ À FROID
PAR HAUTE PRESSION

RECOLTÉS EN PROVENCE
À 30 KM DE NOTRE FABRIQUE*
* selon la saisonnalité

VITAMINES ET NUTRIMENTS CONSERVÉS

SANS CONSERVATEURS
SANS SUCRES AJOUTÉS

DLC* ALLONGÉE
À 150 JOURS

* date limite de conservation

PRODUITS FRAIS
à conserver entre 0°C et +4°C



PLUS QU'UN JUS,
UN STYLE DE VIE

04.32.70.20.69

contact@kookabarra.com

www.kookabarra.com

KOOKABARRA®
What health !