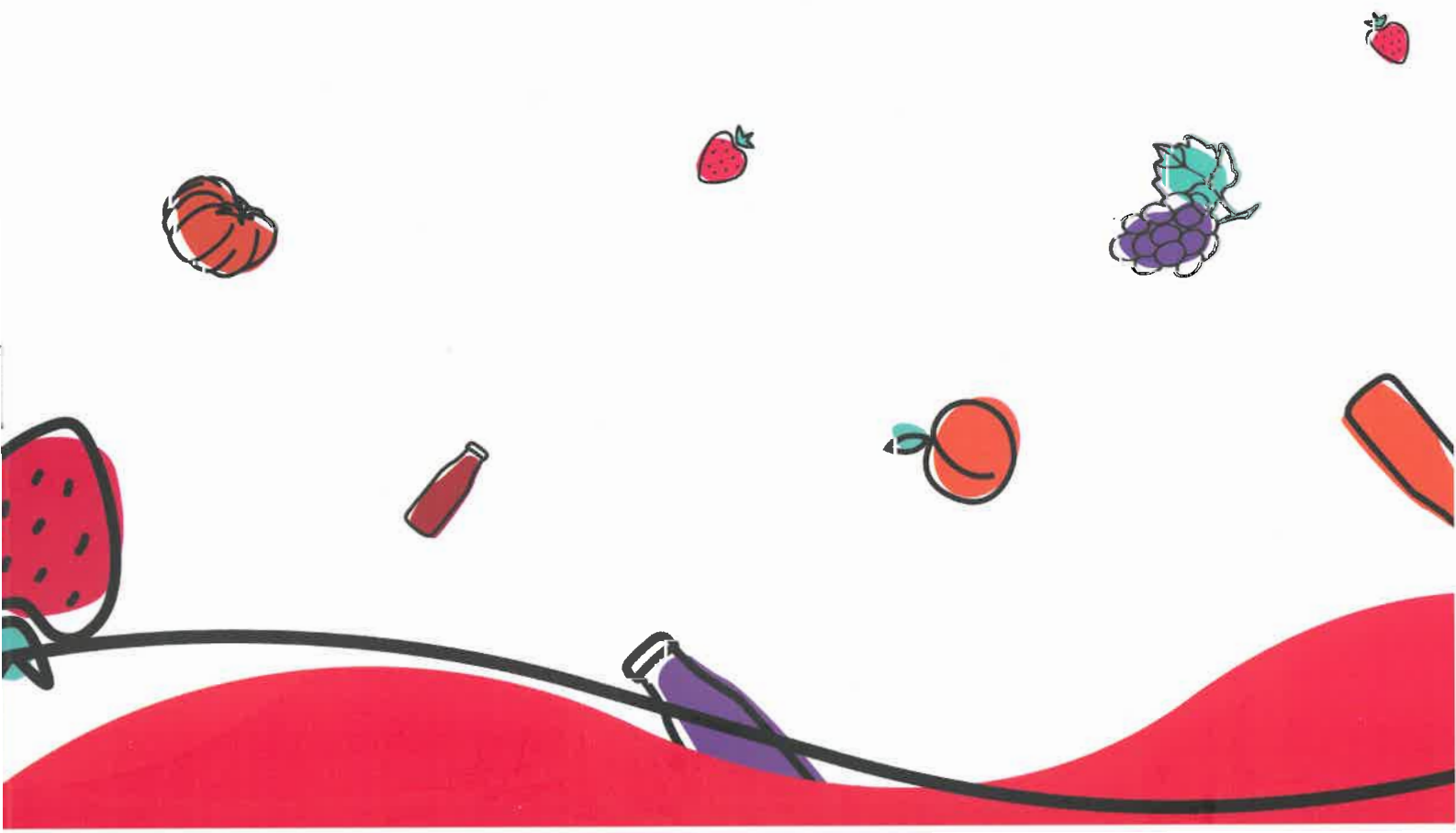




JARDIN DES PAPES JUS

NECTARS & JUS DE FRUITS
ANTI-GASPI



Planning de Transformation



Fraises
Mai - Juin



Tomates
Fin Juin



Pêches
Fin Juin



Abricots
Juillet



Pommes
Août



Poires
Août



Raisins
Septembre

Le Nectar de Fraises de Carpentras

Le Nectar de Fraises de Carpentras sans sucre ajouté



Peu de sucres ajoutés

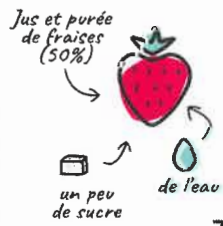
Acidité en fin de bouche

Disponible en 25cl et 75cl

DDM : janvier 2027

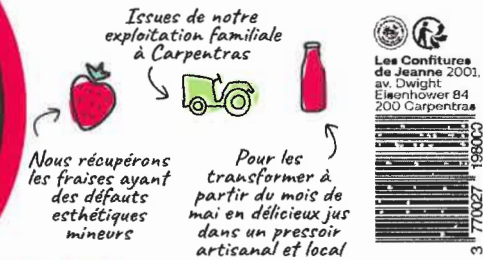


3 ingrédients, et c'est tout :



75cl

La belle histoire de ce jus anti-gaspi



Les Confitures de Jeanne 2001, av. Dwight Eisenhower 84 200 Carpentras

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	184 kJ
Matières grasses	44 kcal
dont acides gras saturés	<0,5g
Glucides	10g
dont sucres	8,7g
Protéines	<0,5g
Sel	<0,01g

Teneur en fruits 50% minimum
Afin de garantir la qualité optimale et la fraîcheur des produits, les bouteilles sont à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité, du soleil ou d'une chaleur excessive jusqu'à la date indiquée sur la capsule.
Après ouverture, conserver au froid et consommer rapidement

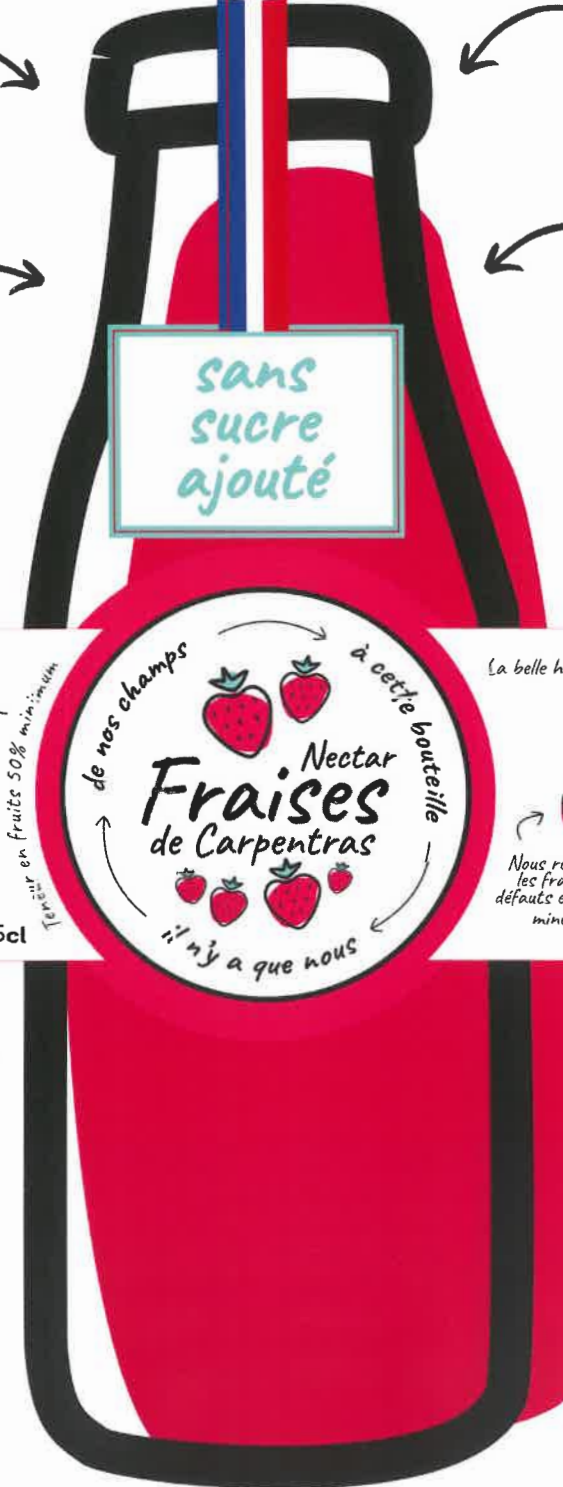


Peu de sucres ajoutés

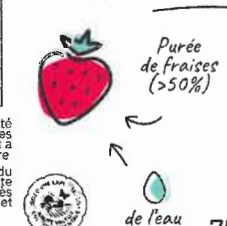
Acidité en fin de bouche

Disponible en 25cl et 75cl

DDM : Aout 2027

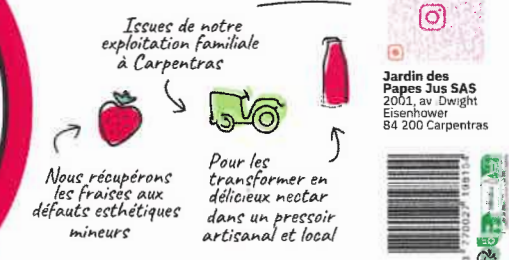


2 ingrédients, et c'est tout :



75cl

La belle histoire de ce jus anti-gaspi



Informations nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	184 kJ
Matières grasses	44 kcal
dont acides gras saturés	<0,5g
Glucides	10g
dont sucres	8,7g
Protéines	<0,5g
Sel	<0,01g

Teneur en fruits 50% minimum

Afin de garantir la qualité optimale et la fraîcheur des produits, les bouteilles sont à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité, du soleil ou d'une chaleur excessive jusqu'à la date indiquée sur la capsule. Après ouverture, conserver au froid et consommer rapidement.

Jardin des Papes Jus SAS
2001, av. Dwight Eisenhower
84 200 Carpentras

Le Jus de Tomates Anciennes de Provence


Le Gaspacho de Tomates Anciennes

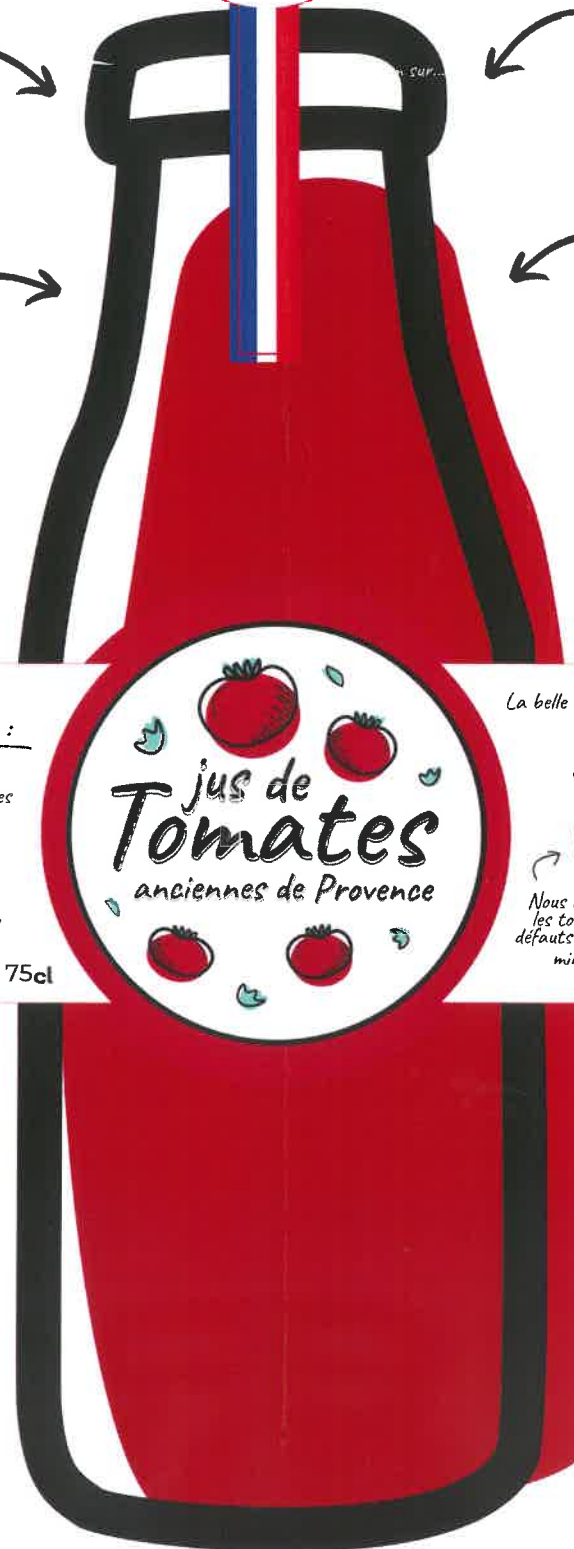
Un peu de sel

DDM : juillet 2026

Douceur de la Rose de Berne, faible acidité

Disponible en 25cl et 75cl







2 ingrédients, et c'est tout :
 Tomates
 un peu de sel (3g/litre)
75cl

Information nutritionnelles pour 100 ml

Energie	88 KJ / 21 Kcal
Matières grasses	0,0 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	3,9 g
dont sucres	3,5 g
Protéines	0,8 g
Sel	0,3 g


La belle histoire de ce jus anti-gaspi
 Issues d'une exploitation provençale
 Nous récupérons les tomates aux défauts esthétiques mineurs
 Pour les transformer en délicieux jus dans un presseur artisanal et local

Jardin des Papes Jus SAS
 2001, av. Dwight Eisenhower
 84 200 Carpentras


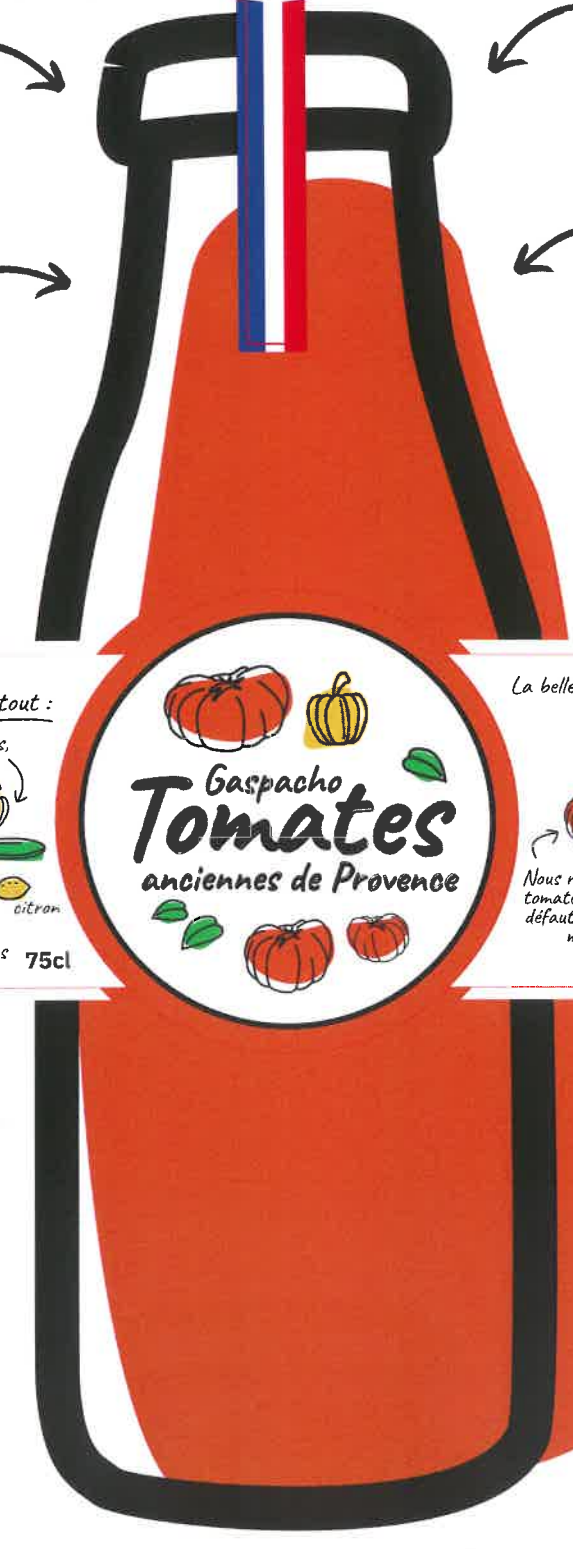
Profil aromatique

DDM : Aout 2026

Equilibre parfait de tous les ingrédients

Disponible en 25cl et 75cl







8 ingrédients, et c'est tout :
 Tomates, poivrons, concombres
 un peu de sel
 de l'huile d'olive
 basilic
 oignons
 citron
75cl

Information nutritionnelles pour 100 ml

Energie	222 KJ / 55 Kcal
Matières grasses	<3.1g
dont acides gras saturés	<0.4g
Glucides	<4.3g
dont sucres	<3.1g
Protéines	<1.4g
Sel	<0.6g

La belle histoire de ce gaspacho anti-gaspi
 Issues d'une exploitation provençale
 Nous récupérons les tomates ayant des défauts esthétiques mineurs
 Pour les transformer en délicieux gaspacho dans un presseur artisanal et local

Les Confitures de Jeanne 2001
 av. Dwight Eisenhower 84
 200 Carpentras


Le Nectar de Pêches de Provence

Le Nectar d'Abricots de Provence



Profil aromatique

DDM : juillet 2027

Equilibre parfait de tous les ingrédients

Disponible en 25cl et 75cl

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	241 KJ / 58 Kcal
Matières grasses	0,1g
dont acides gras saturés	0,0g
Glucides	12,9g
dont sucres	12,9g
Protéines	0,4g
Sel	0,0g

3 ingrédients, et c'est tout :

- Purée de pêches (>50%)
- de l'eau
- un peu de sucre

Nectar de Pêches de Provence

Teneur en fruits 50% minimum

75cl

La belle histoire de ce jus anti-gaspi

Issues d'une exploitation provençale

Nous récupérons les pêches aux défauts esthétiques mineurs

Pour les transformer en délicieux nectar dans un pressoir artisanal et local

Jardin des Papes Jus SAS
2001, av. Dwight Eisenhower
84 200 Carpentras



Peu de sucres ajoutés

DDM : juillet 2026

Du goût et de l'acidité en fin de bouche

Disponible en 25cl et 75cl

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	248 KJ / 59 Kcal
Matières grasses	0,1g
dont acides gras saturés	0,0g
Glucides	12,9g
dont sucres	12,9g
Protéines	0,4g
Sel	0,0g

Teneur en fruits 50% minimum

Afin de garantir la qualité optimale et la fraîcheur des produits, les bouteilles sont à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité, du soleil ou d'une chaleur excessive jusqu'à la date indiquée sur la capsule. Après ouverture, conserver au froid et consommer rapidement

3 ingrédients, et c'est tout :

- Purée d'abricots (>50%)
- un peu de sucre
- de l'eau

Nectar d'Abricots de Provence

75cl

La belle histoire de ce jus anti-gaspi

Issues d'une exploitation provençale

Nous récupérons les abricots ayant des défauts esthétiques mineurs

Pour les transformer en délicieux nectar dans un pressoir artisanal et local

Les Confitures de Jeanne 2001, av. Dwight Eisenhower 84 200 Carpentras

Le Nectar d'Abricots de Provence

Sans sucre ajouté

Aucun sucres ajoutés

DDM : juillet 2027

Du goût et de l'acidité en fin de bouche

Disponible en 25cl et 75cl

sans sucre ajouté

JDI CARPENTRAS - PROVENCE

Nectar d'Abricots de Provence

Teneur en fruits 50% minimum

2 ingrédients, et c'est tout :

- Purée d'abricots (>50%)
- de l'eau

La belle histoire de ce jus anti-gaspi

Issues d'une exploitation provençale

Nous récupérons les abricots aux défauts esthétiques mineurs

Pour les transformer en délicieux nectar dans un pressoir artisanal et local

Jardin des Papes Jus SAS
2001, av. Dwight Eisenhower
84 200 Carpentras

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	245 KJ
	58 Kcal
Matières grasses	0,1g
dont acides gras saturés	0,0g
Glucides	12,9g
dont sucres	12,9g
Protéines	0,4g
Sel	0,0g

Afin de garantir la qualité optimale et la fraîcheur des produits, les bouteilles sont à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité, du soleil ou d'une chaleur excessive jusqu'à la date indiquée sur la capsule. Après ouverture, conserver au froid et consommer rapidement.

Le Jus de Pommes de Provence

Différentes variétés de Pommes (Acides et sucrées)

DDM : Aout 2027

Equilibre aromatique

Disponible en 25cl et 75cl

JDI CARPENTRAS - PROVENCE

Jus de Pommes de Provence

1 ingrédient, et c'est tout :

- Pommes

La belle histoire de ce jus anti-gaspi

Issues d'une exploitation provençale

Nous récupérons les pommes aux défauts esthétiques mineurs

Pour les transformer en délicieux jus dans un pressoir artisanal et local

Jardin des Papes Jus SAS
2001, av. Dwight Eisenhower
84 200 Carpentras

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Énergie	196 KJ
	46 Kcal
Matières grasses	0,0g
dont acides gras saturés	0,0g
Glucides	11,5g
dont sucres	11,5g
Protéines	0,0g
Sel	0,0g

Afin de garantir la qualité optimale et la fraîcheur des produits, les bouteilles sont à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité, du soleil ou d'une chaleur excessive jusqu'à la date indiquée sur la capsule. Après ouverture, conserver au froid et consommer rapidement.

Le Nectar de Poires de Provence

Le Pur Jus de Raisins de Provence

Profil aromatique

Equilibre parfait de tous les ingrédients

DDM : Aout 2027

Disponible en 25cl et 75cl

3 ingrédients, et c'est tout :

- Purée de poires (>50%)
- de l'eau
- un peu de sucre

Nectar de Poires de Provence

Teneur en fruits 50% minimum

La belle histoire de ce jus anti-gaspi

Issues d'une exploitation provençale

Nous récupérons les pêches aux défauts esthétiques mineurs

Pour les transformer en délicieux nectar dans un pressoir artisanal et local

Jardin des Papes Jus SAS
2001, av. Dwight Eisenhower
84 200 Carpentras

Énergie	229 KJ
Matières grasses	0,0g
dont acides gras saturés	0,0g
Glucides	13,0g
dont sucres	13,0g
Protéines	0,1g
Sel	0,0g

Afin de garantir la qualité optimale et la fraîcheur des produits, les bouteilles sont à conserver à température ambiante, à l'abri de l'humidité, du soleil ou d'une chaleur excessive jusqu'à la date indiquée sur la capsule. Après ouverture, conserver au froid et consommer rapidement.

75cl

Direct Producteur

Profil aromatique très développé

Sans sucre ajouté

DDM : septembre 2027

Disponible en 25cl et 75cl

1 ingrédient, et c'est tout :

- Jus de Raisins

Pur Jus Raisins de Provence

de nos champs à cette bouteille

il n'y a que nous

La belle histoire de ce jus anti-gaspi

Issues de notre exploitation familiale à Carpentras

Nous récupérons les raisins ayant des défauts esthétiques mineurs

Pour les transformer en délicieux jus dans un pressoir artisanal et local

Les Confitures de Jeanne
2001, av. Dwight Eisenhower
84 200 Carpentras

Énergie	283 KJ
Matières grasses	0,0g
dont acides gras saturés	<0,0g
Glucides	16g
dont sucres	16g
Protéines	<0,0g
Sel	<0,02g

Informations nutritionnelles pour 100 ml

Avant ouverture, conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours. À consommer de préférence avant la date indiquée sur le bouchon. Un dépôt naturel peut se former. Agiter avant d'ouvrir. Taper au fond de la bouteille pour faciliter l'ouverture. Des cristaux peuvent apparaître au fond de la bouteille cette réaction naturelle n'altère en rien la qualité du jus.

75cl

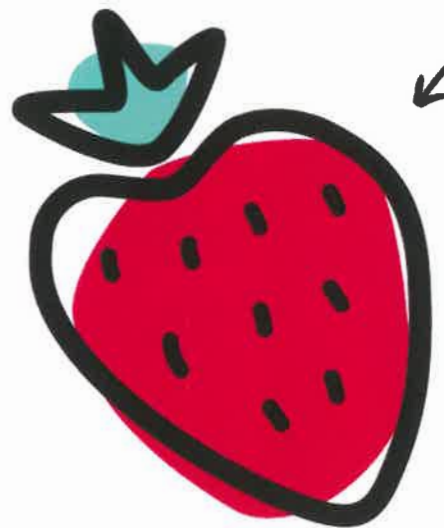


La Fraise de Carpentras



Fruits les plus mûrs.

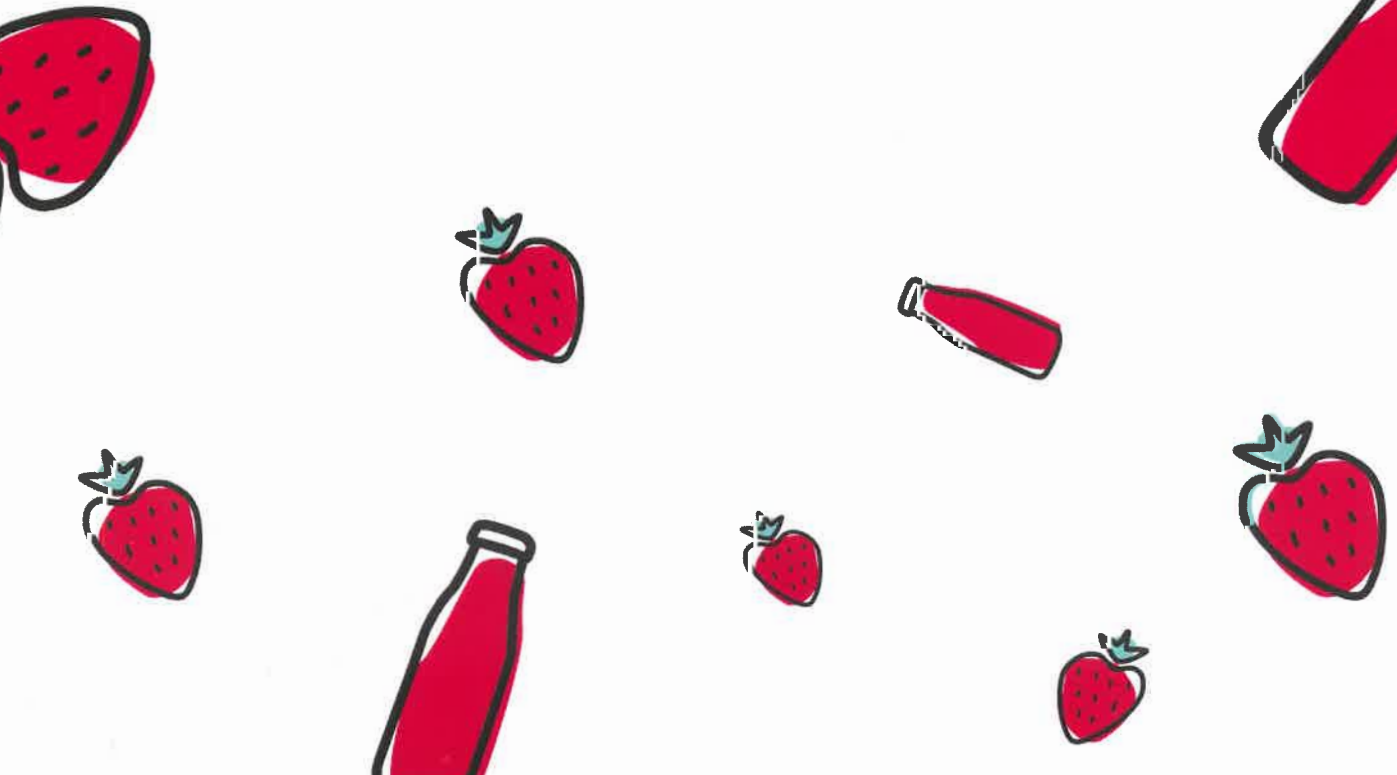
Issus des écarts de tri ou récoltés directement dans les champs.



Au pied du Mont Ventoux.

Microclimat : écart important de température entre le jour et la nuit, permet le développement des arômes et la maturité des fruits.

Réactivité : Récolte le jour pour transformation le lendemain matin.



Les Tomates Anciennes de Provence



Cultivées en pleine terre dans les Alpilles.

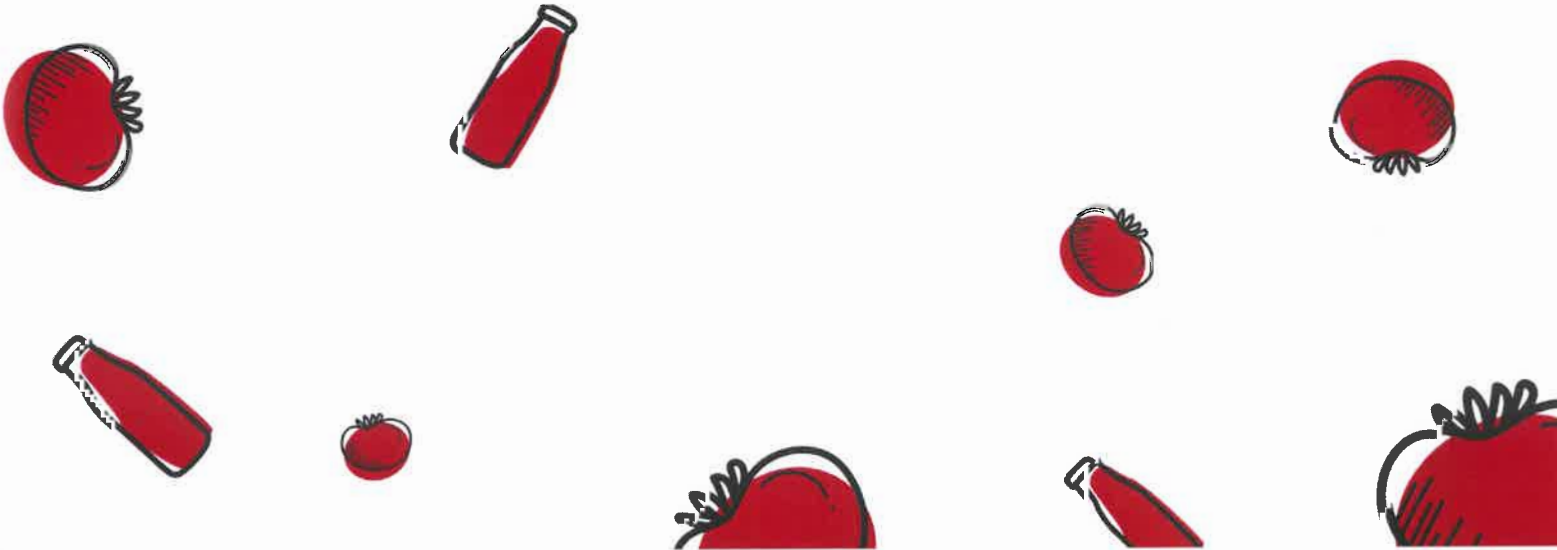
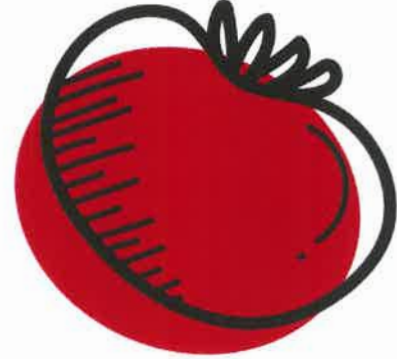
Mélange de différentes variétés pour le Gaspacho (que nous gardons secrètes).

Fruits récoltés directement dans les champs en fin de récolte.

La pleine terre permet : meilleur développement racinaire, meilleur goût et saveur.

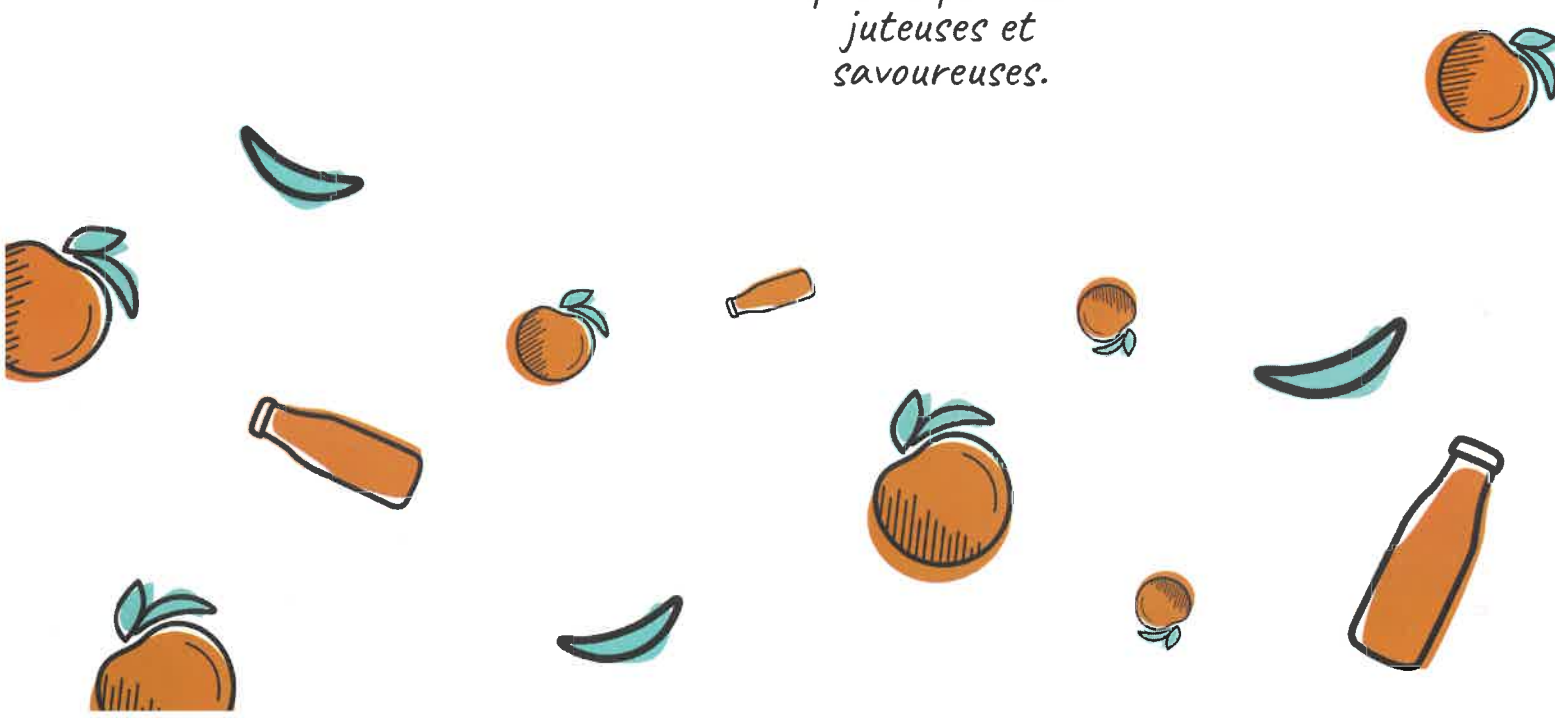
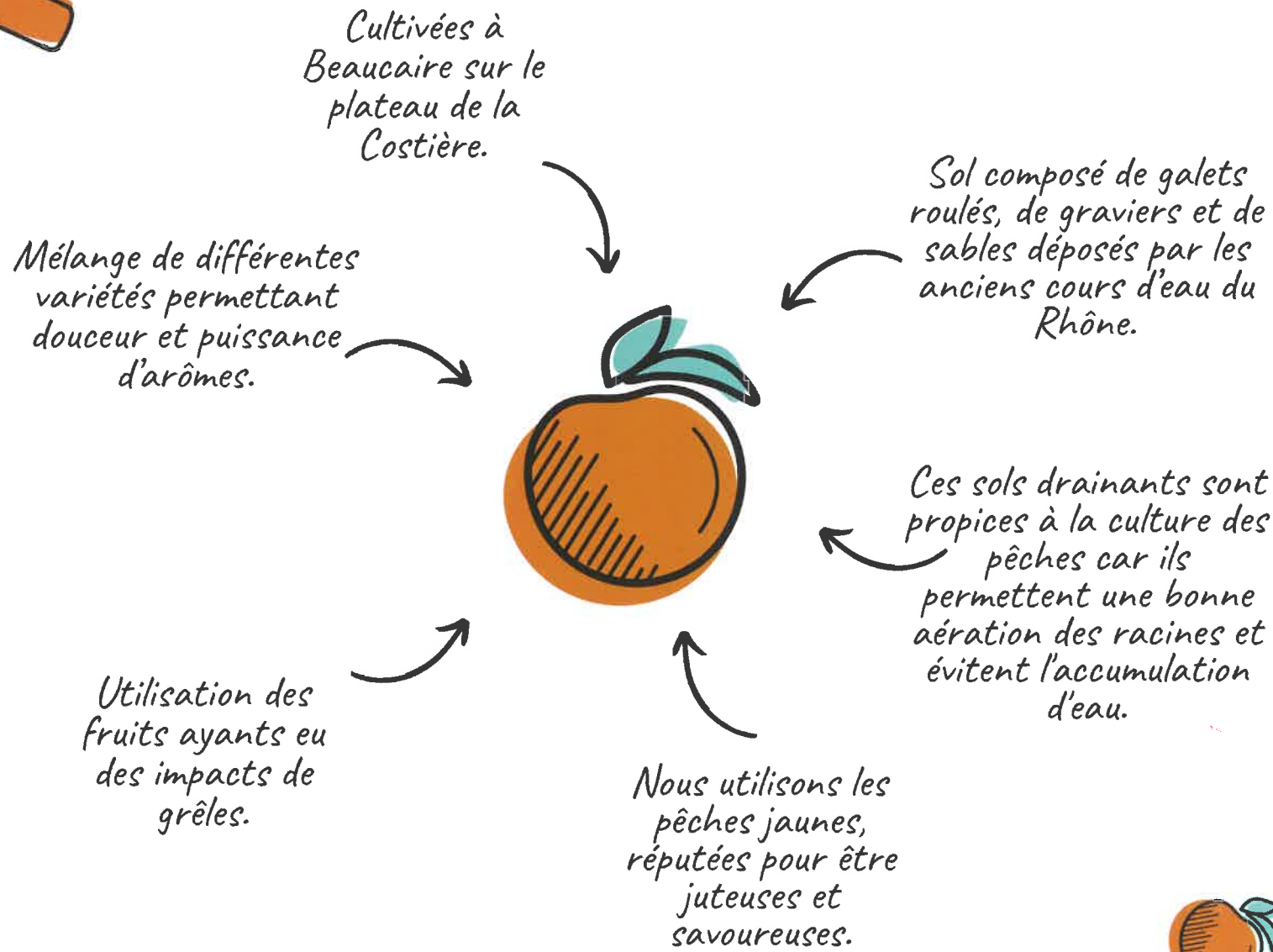
Producteur ayant mis en place la lutte intégrée dans ses cultures.

Variété Rose de Berne (douce et peu acide) pour le Pur Jus.

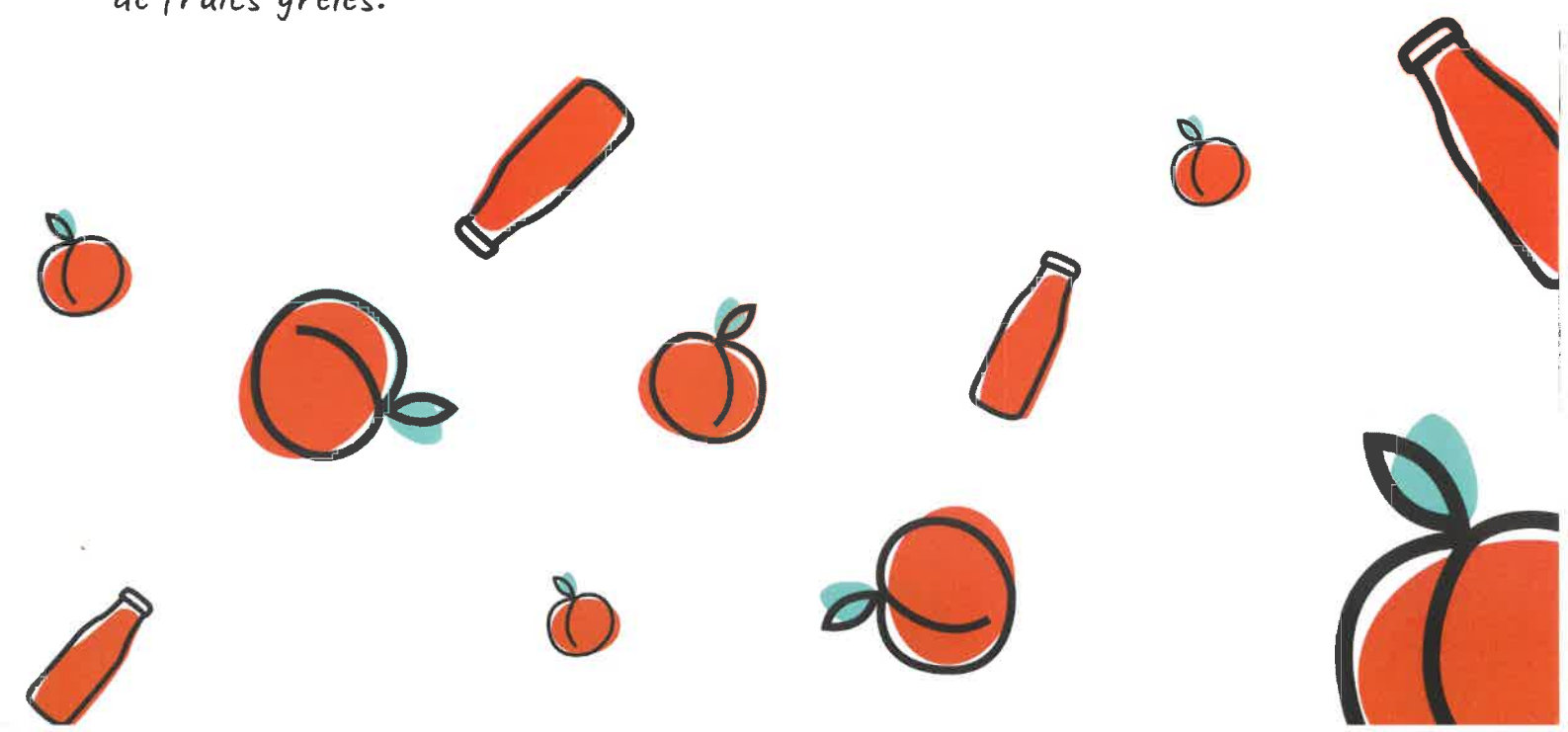
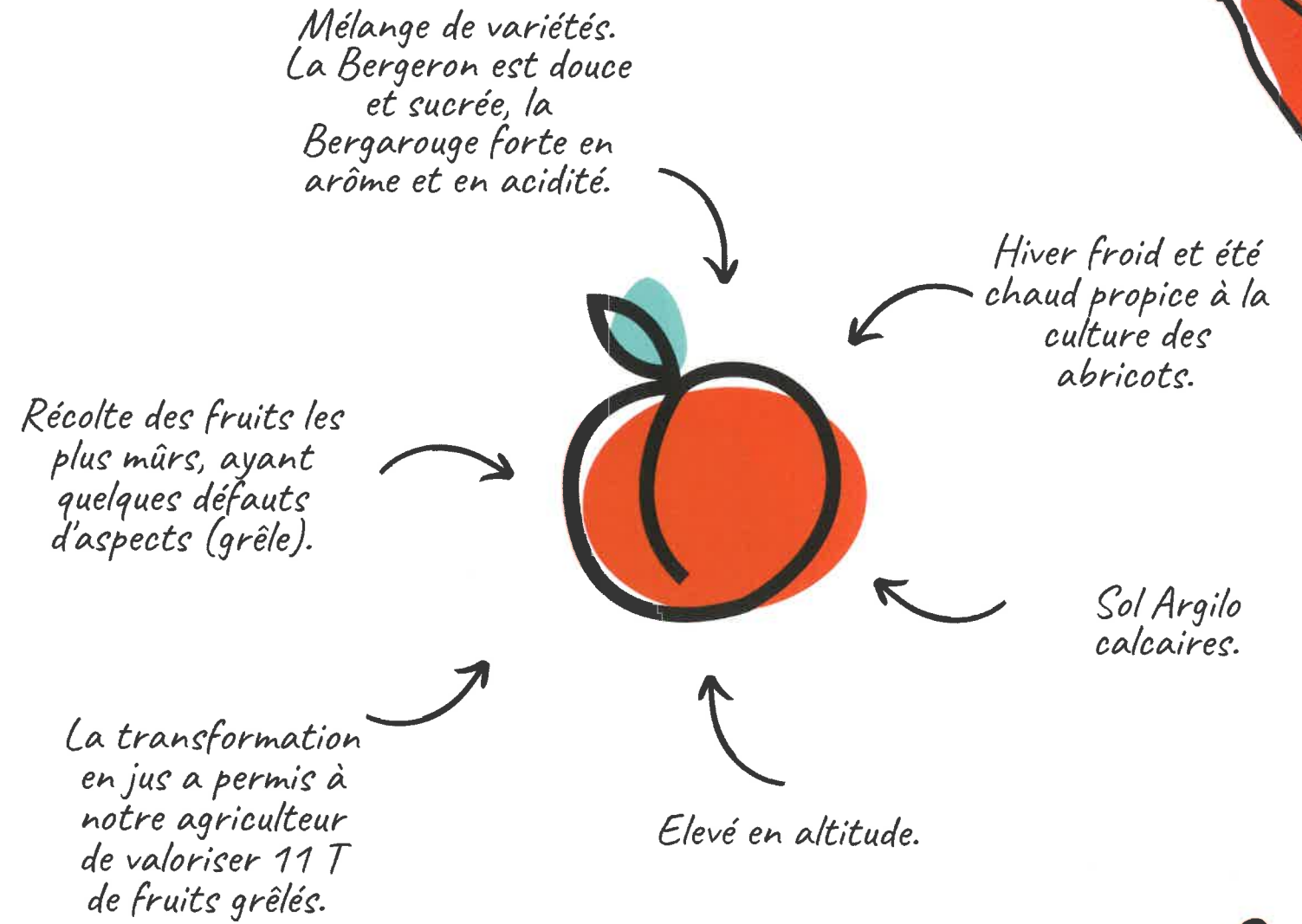




Les pêches de Provence



Les Abricots des Baronnies





Les Pommes de Provence



Les Poires de Provence

Cultivées aux Vignères un hameau de Cavaillon

Le producteur à mis en place le désherbage naturel. Les moutons tondent et fertilisent le sol de leurs déjections et réduisent la population de parasites en consommant les fruits tombés au sol.

Nous récupérons les écarts de tri en station



Le producteur a aussi mis en place des filets mono-rang afin de protéger les pommiers du carpocapse (papillon responsable du ver de la pomme) et de la grêle.

Mélange variétal permettant d'équilibrer l'acidité et le sucre.

Cultivées aux Vignères un hameau de Cavaillon.

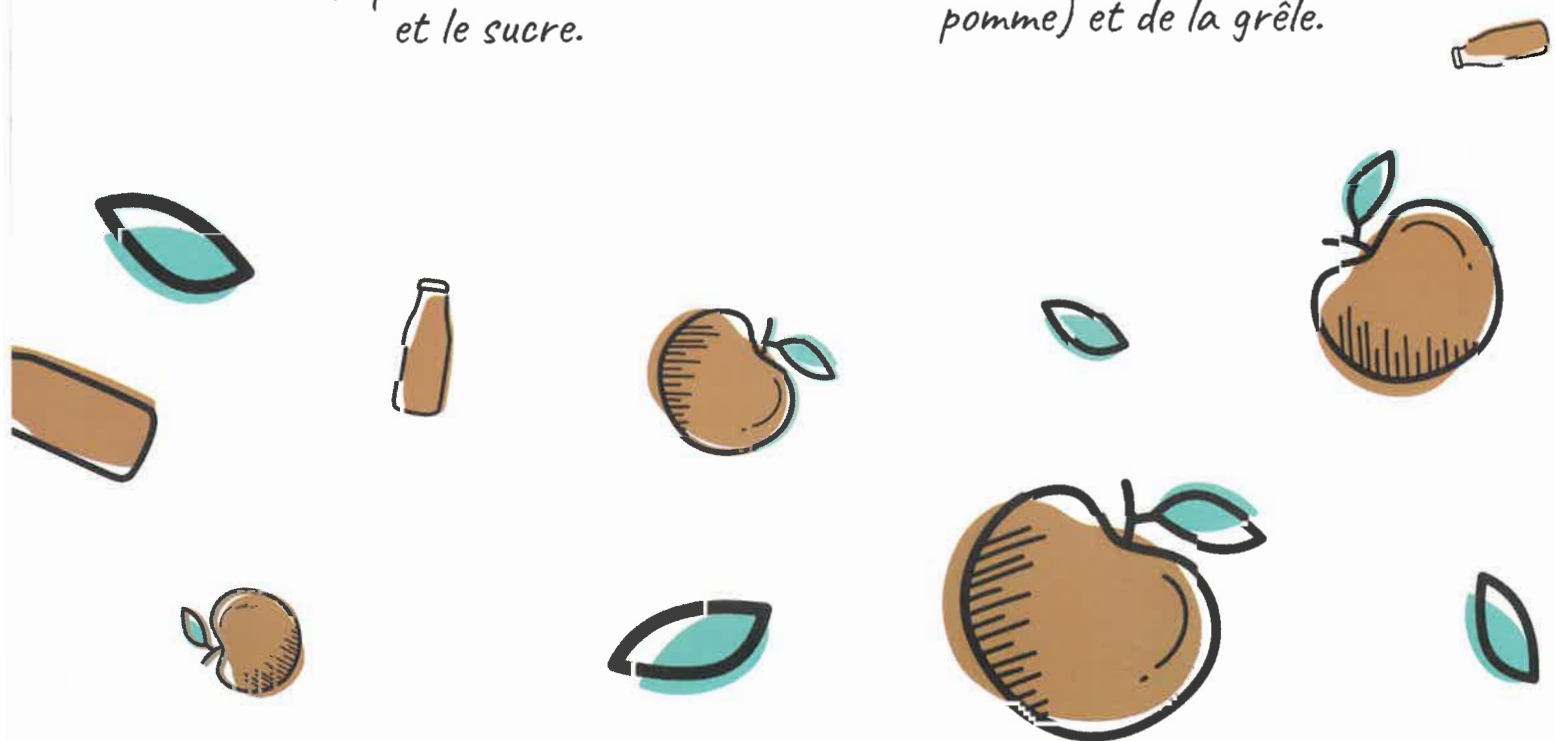
Nous récupérons les écarts de tri en station.

Le producteur à mis en place le désherbage naturel. Les moutons tondent et fertilisent le sol de leurs déjections et réduisent la population de parasites en consommant les fruits tombés au sol.



Le producteur a aussi mis en place des filets mono-rang afin de protéger les pommiers du carpocapse (papillon responsable du ver de la pomme) et de la grêle.

Mélange variétal permettant d'équilibrer l'acidité et le sucre.



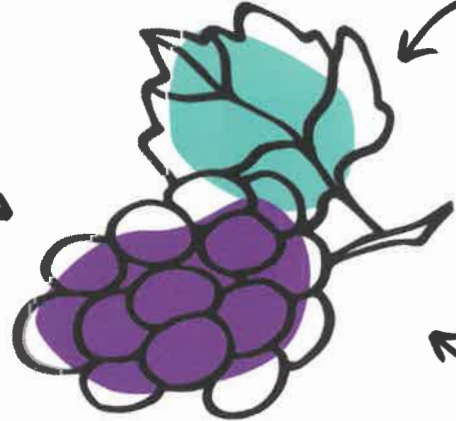


Le raisin de Provence

Mélange de variétés permettant un équilibre entre les arômes et le taux de sucre.

Au pied du Mont Ventoux.

Fruits les plus mûrs / grappes n'ayant pas totalement tournées.



Sol Argilo calcaires.

Fruits récoltés directement dans les champs en fin de récolte.

Réactivité : Récolte le jour pour transformation le lendemain matin.

Et ainsi, vous proposer une gamme de produits de grande valeur.

Notre Entreprise

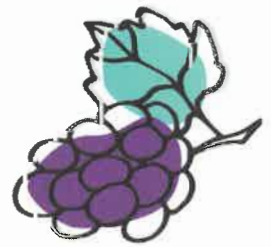
Entreprise Familiale

Filiale du "Jardin des Papes"

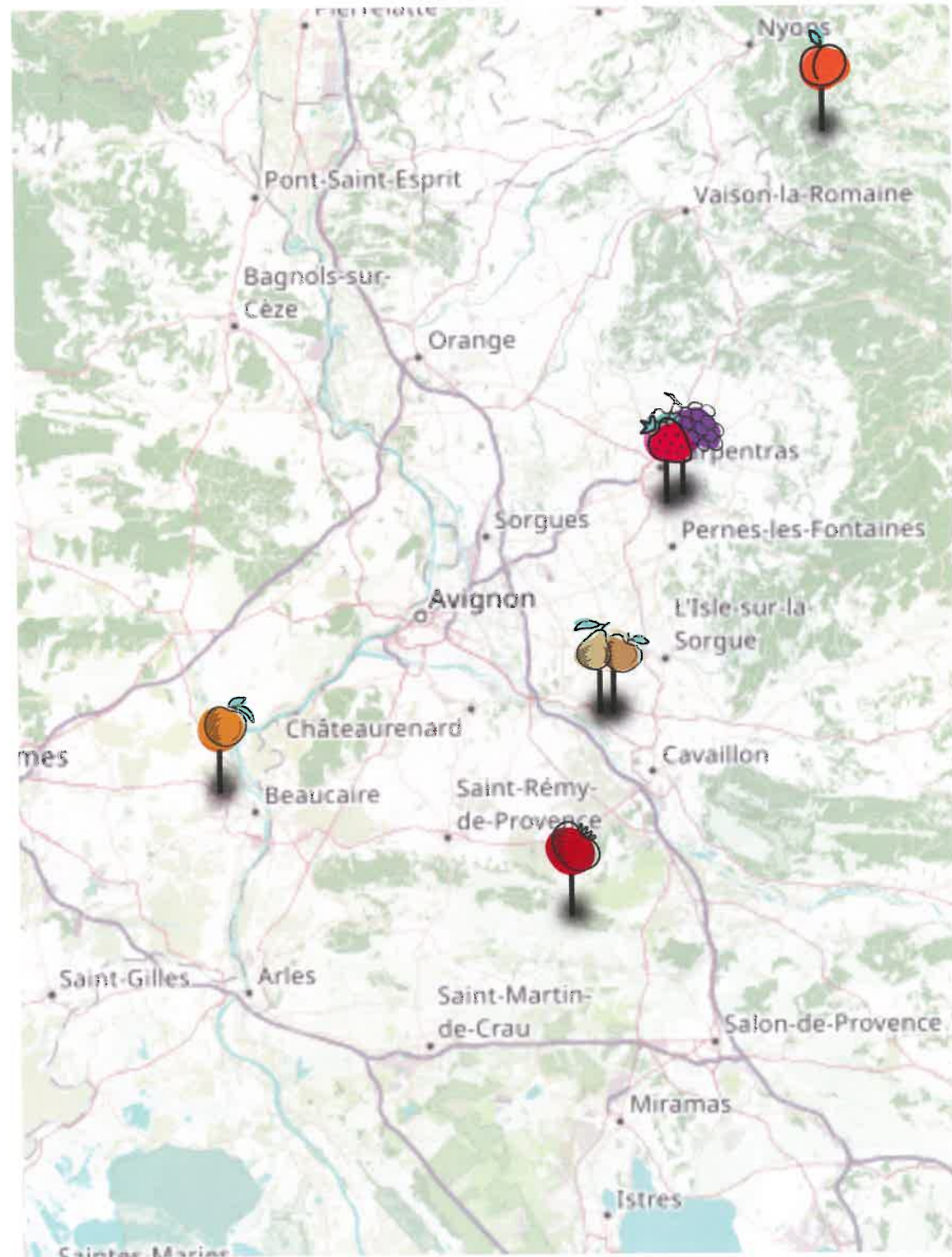
Jardin des Papes = 500 Tonnes de fruits jetés chaque année.

Donner une **seconde vie** aux fruits ayants de petits défauts ou aider des producteurs vivants des difficultés.

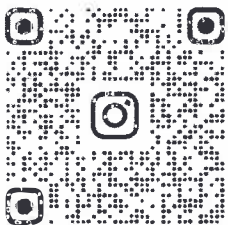
En étant réactif pour conserver leurs qualités gustatives et nutritives



Carte de nos produits



INSTAGRAM



@jardin_des_papes_jus

CONTACTEZ-NOUS



06 08 98 09 13



jeanne@jardindespapes-jus.com



2001 Avenue Dwight
Eisenhower
84200 CARPENTRAS

JARDIN des **PAPES**

