



Fabrication de
jus de fruits

Jus de fruits Bissardon



circuit

4



Des jus de fruits plusieurs fois primés
au Concours Général Agricole de Paris :
4 médailles d'or. 8 médailles d'argent.
3 médailles de bronze et 3 prix d'excellence.

> **Toute la saveur du fruit frais** au sein d'une gamme de **14 variétés** (sous forme de bouteille de 25 cl) de jus de fruits et nectars : abricot bergeron, fraise maras des bois, myrtille sauvage, poire williams... Notez au passage le jus de pomme baptisé «**chagnon**» délivrant toute la saveur **des anciennes variétés de pommes**.

Située au cœur des coteaux du Jarez et à proximité des Monts du Lyonnais, **l'essentiel de nos fruits** provient de la région Rhône-Alpes.

Jean-Louis Bissardon innove après 13 ans de recherche, et produit des jus de fruits nouveaux comme le jus de **cerises**, de **mirabelles** et la mise au point de **nectars à 70% de fruits !**

> à 20 km de St-Etienne

station fruitière
42320 Cellieu
04 77 73 90 41
fax : 04 77 73 48 55
info@bissardon.fr
www.bissardon.fr

> Dégustez

Fête des fleurs et produits du terroir à Riorges en mai
Fête de la fourme de Montbrison fin septembre, début octobre
Marché de Noël à Saint-Priest-en-Jarez en décembre

visite de l'atelier de fabrication sur rendez-vous