

OPÉRATION JUS DE POMMES

Il y avait plus d'une tonne de pommes



Il faut d'abord trier les pommes, enlever celles qui sont abimées



Elles sont broyées dans une machine



Elles sont pressées



Le jus est transféré dans des tanks



Le jus est pompé dans une machine pour être pasteurisé



On met la capsule. Il peut se conserver ainsi deux ans.

