



1

### Récolte des fruits

À l'automne, les meilleures pommes suisses sont récoltées.

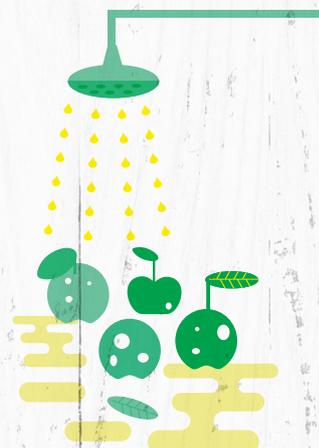
### Transport

Les pommes sont transportées avec précaution vers notre site de production.

2



3



### Lavage

Elles y sont débarrassées de la terre, des feuilles et autres impuretés et lavées.

4



### Tri

Ensuite, les pommes sont triées car ce que nous transformons nous tient à cœur.

6

### Pressoir

Le fruit broyé parvient ensuite dans le pressoir où 10 000 kg de fruit se transforment en environ 8000 litres de jus.



5

### Transformation du fruit en jus

Une fois lavées et contrôlées, les pommes sont broyées à la machine.



9

### Le concentré redevient du jus

Dès que l'on a besoin de jus de fruit frais pour la production, on rajoute de l'eau au concentré.



7

### Concentration

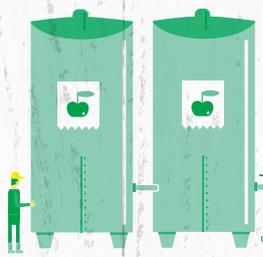
Ce qui n'est pas utilisé pour la production au sortir du pressoir est transformé en concentré par déshydratation.



8

### Stockage du concentré

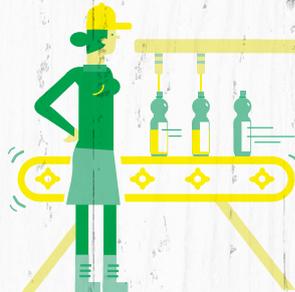
Cette masse épaisse, le concentré, est stockée dans de grandes cuves en acier inoxydable.



10

### Mise en bouteille

Après avoir été filtré, après lui avoir ajouté du CO<sup>2</sup> et après avoir été pasteurisé, le jus est mis en bouteille.



11

### Contrôle qualité

Le Schorle fini est analysé et dégusté en laboratoire avant de quitter le site de production.



12

### Livraison

Le Schorle tonique est livré par camion et mis à votre disposition dans votre LANDI.

