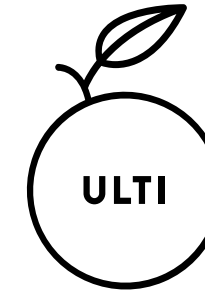


LE VRAI GOÛT DU FRUIT



C'EST LE PLAISIR DE **DÉGUSTER & DE PARTAGER**  
UN **JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉ**  
*“comme à la maison”.*

C'EST UNE TECHNOLOGIE DE **HAUTE PRESSION À FROID**  
UNIQUE QUI PERMET DE CONSERVER LES VITAMINES  
ET **LE GOÛT DES FRUITS INTACTS.**

C'EST UNE **NOUVELLE IDENTITÉ** REPULPÉE !

# ULTI, LE VRAI GOÛT DU FRUIT

Situé aux abords de Paris, à Vigneux (Essonne), notre atelier peut produire plus de 3 000 litres de jus de fruit frais à l'heure et près de 20 000 litres par jour...

## UNE EXPERTISE DE PLUS DE 25 ANS

Depuis près de trois décennies, nous avons à cœur de conserver dans nos jus distribués au rayon frais, tout le goût et les vitamines contenues naturellement dans les fruits.

Créée en 1986 par un homme visionnaire et passionné, notre petite entreprise française connaît une croissance régulière...

Et emploie aujourd'hui une trentaine de personnes dont la plupart nous accompagne depuis le début de l'aventure.

## NON À L'UNIFORMISATION DU GOÛT !

Chez ULTI, nous varions les plaisirs : nos oranges viennent d'Egypte, d'Espagne, de Grèce, d'Afrique du Sud... Notre sélection change en fonction des saisons, rendant chacun de nos jus unique. D'ailleurs, nous n'hésitons pas à mélanger dans une même bouteille le jus de plusieurs variétés.

## LE FRUIT AU CŒUR D'ULTI

Notre savoir-faire historique, ce sont les agrumes : oranges, pamplemousses et citrons. Depuis plus de 25 ans, Frank Bacot, fondateur d'ULTI, sillonne les quatre coins du monde à la recherche des meilleurs fruits pour vous proposer des jus diablement bons, comme à la maison.

## FAIRE LES CHOSES AUTREMENT...

Nous utilisons une technologie unique de conservation par haute pression à froid, sans congélation ni pasteurisation, permettant de conserver intactes les vitamines et toute la saveur du jus de fruit frais... Sans aucune altération de goût, ni additif. Nos jus ne sont ni chauffés, ni cuits. ULTI, c'est le fruit et rien d'autre.

## DU JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉ

Avant, le seul moyen de boire un vrai jus d'orange, c'était de le faire soi-même. Acheter ses oranges, les couper, les presser... Nettoyer le presse-agrumes... Ça prend du temps ! Et si on le faisait pour vous ? Oubliée, la corvée du matin ! Merci qui ? Merci ULTI !

## COCORICO

Premier fabricant français de jus de fruit fraîchement pressés, nous prélevons et embouteillons pour vous le meilleur du fruit aux portes de Paris. Cette inscription locale est très importante pour nous. Elle permet d'assurer un contrôle de la chaîne de production, de A à Z, mais aussi de garantir la fraîcheur unique de nos jus.

# L'ÉQUATION ULTI

**1** BON JUS DE FRUIT  
FRAÎCHEMENT PRESSÉ

+

**0** ADDITIF

+

**0** PASTEURISATION

**100 % NATUREL  
TOUT SIMPLEMENT**

CULTISSIME

## LE SAVIEZ-VOUS ?

LORSQU'IL ÉTAIT ENCORE À MATIGNON,  
ÉDOUARD BALLADUR BUVAIT **CHAQUE JOUR**  
À 18H PRÉCISES SON JUS **ULTI**.



## MULTI FRUITS

Pressé(e) comme un citron ? Besoin d'un bon coup de jus ?  
Et que ça saute ! Le temps d'une pause vitaminée,  
savourez nos crus gourmands et généreux en fruits.

### ULTRA FRAIS - DLC\* 8 JOURS

Chez ULTI, nous pressons tous nos jus à froid afin de ne pas les dénaturer. C'est le cas des « Ultra Frais » qui sont livrés dans la journée et consommés dans la foulée.

#### AGRUMES



#### COCKTAILS DE JUS



### FRAÎCHEMENT PRESSÉ DLC\* 16 JOURS

Nous utilisons également la haute pression à froid pour la gamme « Fraîchement pressé » vendue au rayon frais pour un plaisir prolongé.

#### AGRUMES



#### COCKTAILS DE JUS



#### SMOOTHIES



### À CONSOMMER SEUL OU ACCOMPAGNÉ, SUR PLACE OU À EMPORTER

- 25 cl : pour une consommation individuelle à emporter partout avec soi.  
Prix : de 2,50 € à 3,50 €
- 1 l : pour une consommation quotidienne, sédentaire et collective : chez soi, en famille, au petit déjeuner, au goûter...  
Prix : de 3,80 € à 4,30 €

\* Durée Limite de Consommation.

---

# UNE MULTITUDE DE POINTS DE VENTE

---

Nous sommes également producteur et fournisseur **d'hôtels & restaurants de Paris / Île de France.**



Bien entendu, vous retrouverez également nos bouteilles dans de nombreuses boutiques **ÉRIC KAYSER**, boulangeries et épiceries...



Et si vous prenez l'avion, sachez que **nous livrons aussi AIR FRANCE !**  
Voyagez avec nous, le temps d'une pause gourmande et désaltérante...



# ORANGE MON AMOUR

Près d'un jus sur deux vendu dans le commerce est un jus d'orange.

Chez ULTI, c'est la star. L'orange, nous l'aimons et nous la respectons. Nous allons la chercher aux quatre coins du monde pour en extraire le jus et le mettre en bouteille. Nous avons à cœur de faire redécouvrir le goût merveilleux des oranges et de réveiller les souvenirs d'enfance, ceux qui provoquent des émotions intenses.

L'orange c'est notre emblème, notre couleur, notre produit-phare, décliné dans nos jus pour tous les goûts. L'orange se partage, entre amis mais aussi avec d'autres fruits : fraise, pamplemousse, framboise. On la retrouve partout, pour le plaisir de tous.



## PAROLE D'EXPERT

### QU'EST-CE QU'UNE BONNE ORANGE ?

Selon Frank BACOT, fondateur d'ULTI : « Une bonne orange, c'est l'équilibre parfait entre sucre et acidité, un goût légèrement âcre, comme les sanguines de Sicile... Et qui ne s'amérise pas en bouche. »

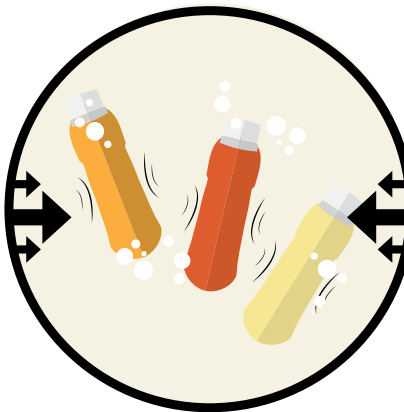
## PIONNIERS

### LA HAUTE PRESSION À FROID

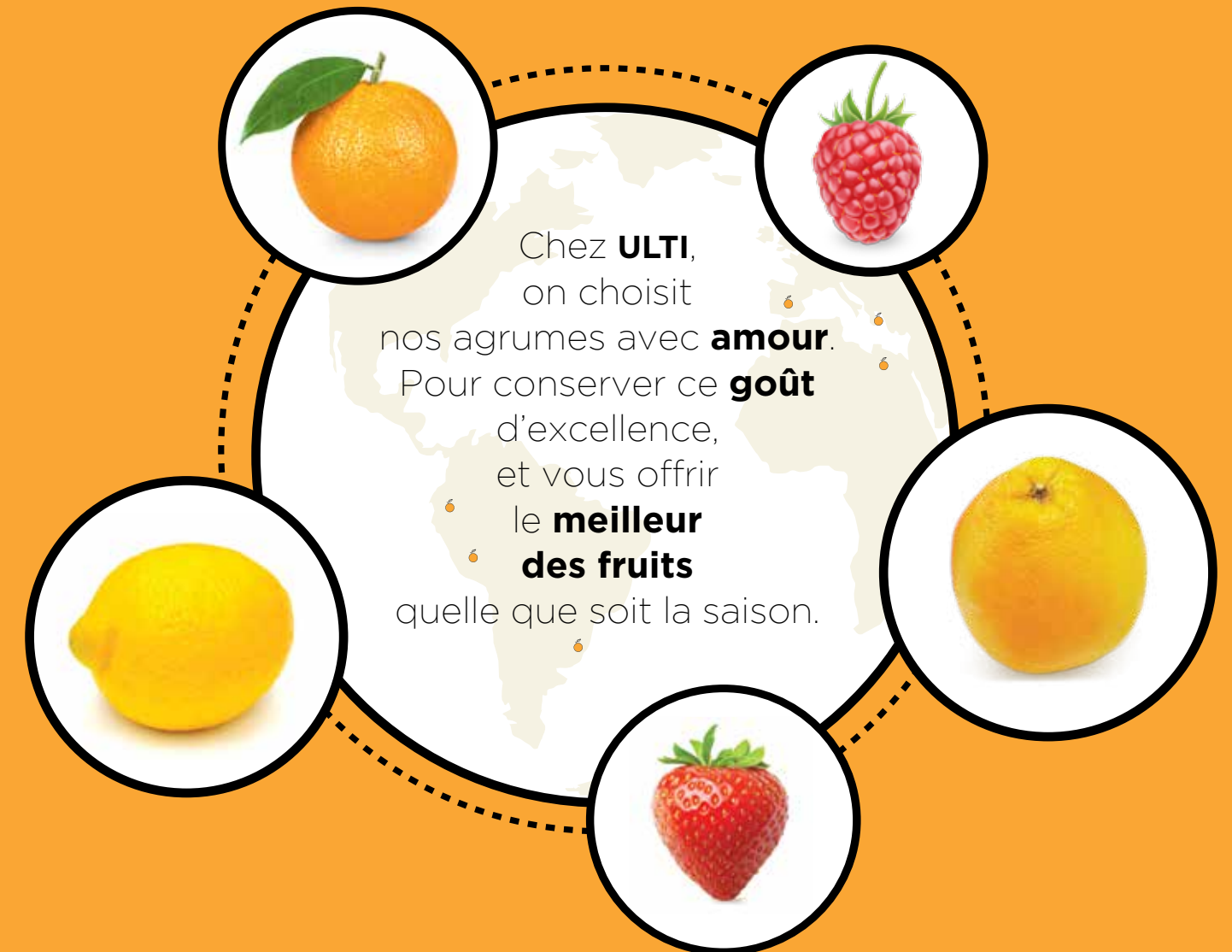
Depuis 1991, nous utilisons une technologie de pointe pour extraire et préserver le jus du fruit, en assurant un rendu parfait des qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Plutôt que de les pasteuriser (chauffer), on stabilise nos jus grâce à la technique de la HPP (High Pressure Processing). C'est ce que les scientifiques appellent la "Pascalisation".

Le jus de fruit, déjà conditionné dans sa bouteille, est placé dans une cuve remplie d'eau, comprimée par une pompe. Pendant quelques secondes, à froid, il subit une pression équivalente à plusieurs fois celle des plus grands fonds marins. Les vitamines, qui ne sont pas sensibles à la pression contrairement à la chaleur qui les détériore en grande partie, sont entièrement préservées.



# DES FRUITS QUI FONT VOIR DU PAYS !



# FOCUS NUTRITION



## LES JUS DE FRUITS ULTI : AU PLUS PRÈS DES VITAMINES DU “FRAIS MAISON”

La technologie de haute pression à froid utilisée dans la fabrication des jus de fruits ULTI garantit une préservation optimale du goût mais aussi des valeurs nutritionnelles. Cette méthode permet de détruire les bactéries pathogènes et de prolonger la durée de vie des jus tout en assurant la sécurité sanitaire. Les vitamines sont idéalement préservées car elles ne souffrent pas du froid, tout comme les minéraux et antioxydants. Les dosages des valeurs nutritionnelles indiquent des teneurs en vitamine C très proches des teneurs initiales des fruits (en moyenne 40 mg/100 ml, même en fin de DLC).

## “BOIRE UN JUS DE FRUIT ULTI, C’EST À PEU DE CHOSE PRÈS COMME BOIRE UN JUS DE FRUIT PRESSÉ MAISON : LE TRAVAIL EN MOINS, LES VALEURS NUTRITIONNELLES PRÉSERVÉES”

Si l’on insiste sur la nécessité de manger 5 fruits et légumes par jour, ce n’est pas sans raison. Concernant les fruits, ils apportent essentiellement des fibres, des minéraux (surtout du magnésium et du potassium), des vitamines (du groupe B, de la vitamine A sous forme

de caroténoïdes et de la vitamine C), ainsi que de nombreux antioxydants (entre autres des polyphénols). Ils sont par ailleurs, très riches en eau et souvent pauvres en calories. Manger des fruits est donc bon pour la santé.

Mais tous les fruits ont des richesses nutritionnelles différentes. Si nous prenons le cas des agrumes, ils sont réputés pour leur forte teneur en vitamine C et sont consommés frais ou en jus, particulièrement le matin au petit déjeuner.

# LE JUS D’ORANGE : DE GRANDES QUALITÉS NUTRITIONNELLES



**Il est très apprécié pour son goût mais aussi en raison de ses nombreuses qualités nutritionnelles.** Il est idéalement sucré (9 % de glucides), riche en vitamine C (de 30 à 40 mg/100 ml) et contient également du magnésium, du potassium, de la vitamine B9, des caroténoïdes et des antioxydants de type flavanones (dont l’hespéridine, spécifique de l’orange), qui sont utiles en prévention des maladies cardio-vasculaires.

Le jus d’orange pressé est donc une source exceptionnelle de vitamine C : un seul verre en assure le besoin quotidien ! Mais aussi de **vitamines A (carotènes), B9 et de potassium** : un verre apporte en moyenne **20 à 30 % des apports recommandés.**

Les bienfaits des composants nutritionnels des jus de fruits :

- **Vitamine C** : vitamine fortement antioxydante, elle aide au bon fonctionnement du système immunitaire et à réduire la fatigue.
- **Vitamine B9 (folates)** : elle joue un rôle important dans le processus de division cellulaire et donc dans le bon fonctionnement de tous les organes.
- **Vitamine A (carotènes)** : vitamine antioxydante, elle contribue à la qualité de la vision et des défenses immunitaires.
- **Magnésium** : il participe à plus de 300 réactions enzymatiques et est bien connu pour son implication dans le fonctionnement musculaire.
- **Potassium** : il intervient dans l’activité des tissus nerveux et musculaires.

VALEURS NUTRITIONNELLES	/100ML	/100ML VERRE DE 200 ML	% COUV DE L’AJR
Énergie	43,5 Kcal	87 Kcal	3,5 à 4,5 % <sup>2</sup>
Glucides	9,3 g	18,6 g	18,6 % <sup>3</sup>
Vitamine C	53,8 mg	107,6 mg	134 %
Beta carotène	130 ug	260 ug	32,5 %
Vitamine B9	27 ug	54 ug	27 %
Magnésium	13,2 mg	26,4 mg	7 %
Potassium	200 mg	400 mg	20 %

La composition du jus d’orange fraîchement pressé maison (Ciquel, 2013).

1 : Apport Journalier Recommandé.  
2 : pourcentages estimés sur la base d’un apport énergétique quotidien de 2 000 Kcal/jour pour une femme et 2 500 Kcal/jour pour un homme.  
3 : pourcentage calculé sur la base de la recommandation de 100 g de sucres simples par jour répartis entre les sucres naturels des fruits, le lactose des laitages et le sucre (saccharose).

# LES BIENFAITS DES FRUITS

## BOIRE UN VERRE DE JUS DE FRUIT : UNE AUTRE FAÇON DE PROFITER DES BIENFAITS DES FRUITS

Selon les résultats de l'Etude ENNS<sup>2</sup> (Étude Nationale Nutrition et Santé - 2006), entre 16 % à 55 % des adultes (selon l'âge) consomment moins de 3,5 fruits et légumes par jour, au lieu de 5. Il n'est donc pas étonnant que plus de la moitié des Français ne couvrent pas leur Besoin Nutritionnel Moyen en vitamine C (données CREDOC 2013<sup>3</sup>). D'où la nécessité de trouver une alternative efficace comme la consommation de jus de fruits.

**“ LA VITAMINE C :  
PAS SI FACILE À TROUVER ! “**

*L'avis du Dr Laurence PLUMEY, médecin Nutritionniste :*  
Peu de légumes et de fruits sont riches en vitamine C. Le besoin quotidien n'est donc pas si facile à couvrir dès lors que l'on ne mange pas d'agrumes. On pourrait penser qu'il est facile de consommer des oranges, pamplemousses et clémentines, mais dans la pratique quotidienne, la réalité est toute autre. Les adultes comme les enfants prennent en revanche plaisir à boire du

jus d'orange : vite prêt et vite consommé. Le choix du jus de fruit, dont la consommation d'un verre représente l'équivalent d'une portion de fruit, selon le PNNS, est important : pressé maison ou en bouteille, il est préférable de privilégier les jus de fruits qui préservent au mieux les vitamines. Par ailleurs, les jus de fruits représentent la 1<sup>ère</sup> source de vitamine C chez les enfants (en moyenne 110 ml/jour) et la 2<sup>nde</sup> source de vitamine C chez les adultes (en moyenne 50 ml/jour) selon une étude CREDOC<sup>4-5</sup> 2010. C'est donc une occasion à ne pas rater !

### Références bibliographiques :

- 1 - Table de Composition des Aliments ; Ciquel 2013.
- 2 - Étude Nationale Nutrition Santé, ENNS 2006. Situation nutritionnelle en France en 2006 selon les indicateurs d'objectif et les repères du Programme National Nutrition Santé (PNNS).
- 3 - Étude CREDOC, Enquête CCAF (Comportements et consommation alimentaire en France) 2013.
- 4 - Étude CREDOC, 2010. Enquête CCAF 2010.
- 5 - Le Livre Blanc des Jus de Fruits, édité par UNIJUS, 2014



# QUESTIONS AU Dr LAURENCE PLUMEY

Auteur de « **Le Grand Livre de l'Alimentation** », aux éditions Eyrolles.



## À PARTIR DE QUEL ÂGE PEUT-ON BOIRE DU JUS D'ORANGE ?

**On peut commencer à en donner à un enfant dès l'âge de 5-6 mois par petite gorgée pour lui faire découvrir de nouveaux goûts.** Cela n'a évidemment pas vocation à remplacer le lait et l'eau. Autrefois, on en donnait précocement aux nourrissons pour leur apporter la vitamine C dont ils avaient besoin quand ils n'étaient pas allaités au sein de leur mère. Désormais la vitamine C est présente, tout comme les autres vitamines, dans les laits infantiles.

## EST-CE QUE L'ON PEUT BOIRE AUTANT DE JUS DE FRUITS QUE L'ON VEUT ?

**Non.** Les fruits sont très utiles à raison de 2 à 3 fruits par jour pour leurs fibres, vitamines, minéraux et antioxydants. Mais dans une alimentation équilibrée chaque aliment a sa place en des quantités jugées raisonnables. Un à deux verres de jus de fruit dans la journée sont tout à fait autorisés voire conseillés en cas de faible consommation de fruits. Tout est une question d'arbitrage raisonné et... de plaisir.

## EST-CE QUE LE JUS DE FRUIT EST CONSEILLÉ À TOUS LES ÂGES DE LA VIE ?

**Oui.** Ses qualités nutritionnelles sont utiles à tous les âges de la vie. J'insiste tout particulièrement pour certaines catégories de personnes : chez le sujet âgé qui se lasse vite de l'eau et qui est souvent menacé de déshydratation – chez l'enfant ou l'adolescent qui serait tenté de se diriger vers les sodas, sans pour autant le détourner de l'eau qui doit rester sa boisson principale. À noter : un verre de jus de fruit par jour n'est pas interdit aux diabétiques car contrairement à ce que l'on pense, son Index Glycémique est lent (comme celui des fruits en règle générale).



# DE L'ORANGE... AU VERRE

## LES 10 ÉTAPES CLÉS

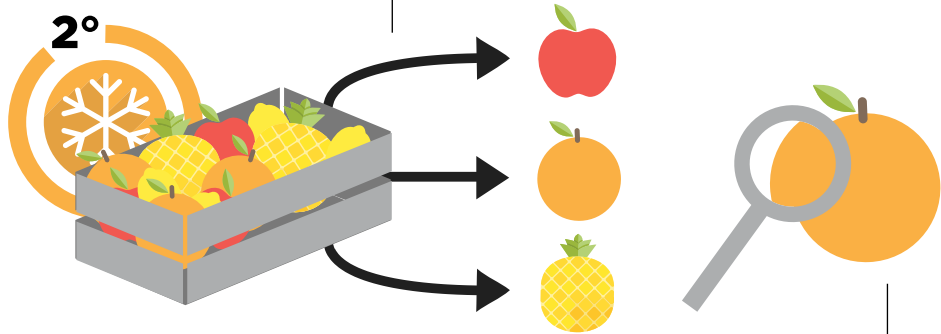
### SÉLECTION

**1. Frank Bacot, fondateur d'ULTI**, sillonne la planète au fil des saisons et des pays pour sélectionner les meilleurs fruits, choisis à maturité et gorgés de saveurs, qui donneront le meilleur jus.



### TRIAGE

**3. Les oranges sont déversées par caisses de 500 kg sur la table de triage** sous le regard d'Abou, Vincent et Fabrice qui pilotent les lignes de remplissage.



### RÉCEPTION

**2. Dès leur réception**, les agrumes, transportés dans des camions réfrigérés, sont maintenus à 2 °C dans une chambre froide pour respecter la chaîne du froid.

### LAVAGE

**4. Édouard trie à la main les fruits. Cela fait 27 ans qu'il fait partie de l'équipe.** Cet expert est capable d'évaluer d'un simple coup d'oeil la teneur d'une caisse entière. Les agrumes conservés sont lavés et "rayés" (râpés) pour éliminer l'écorce contenant l'huile essentielle, donc les éventuels résidus de pesticides. Débarrassés de leurs impuretés, ils sont alors prêts à être pressés.

### PRESSAGE

**5. Nos machines pressent 1 000 oranges/minute**

sous l'œil avisé de Jean Louis, responsable de la maintenance. Le jus est extrait depuis l'intérieur du fruit et ce, fruit par fruit. Puis, il est filtré dans une passoire. Nous conservons 8 % de pulpe, juste assez pour le laisser parfaitement naturel au palais .

### HAUTE PRESSION

**7. La gamme « Fraîchement pressé » passe par une dernière étape :** plongées dans des cuves d'eau froide, les bouteilles déjà conditionnées et fermées sont soumises pendant plusieurs secondes à une pression équivalente à plusieurs fois celle de la Fosse des Mariannes. Ce procédé permet d'éliminer les bactéries, d'augmenter la durée de vie du produit (16 jours), tout en conservant pleinement les vertus gustatives du fruit. Puis, elles sont conservées entre 0 et 4°C. Thomas veille à la qualité des jus.

### LIVRAISON

**9. Sony, Innocent, Priva et Éric préparent les commandes avant 12 h** pour une livraison tôt le lendemain matin en magasin. Ghislain, responsable de production, supervise celle du dimanche pour assurer l'arrivée de jus de fruits frais le lundi.



### MISE EN BOUTEILLE

**6. Sitôt pressé, sitôt embouteillé !**

4 à 5 secondes à peine séparent l'extraction du jus de la mise en bouteille.

### SERVICE

**8. Chez ULTI, nous produisons à la demande.**

Sophie et Rose, fidèles depuis 23 ans, appellent chaque jour nos points de vente et prennent les commandes.

### DÉGUSTATION

**10. Le vrai goût du fruit, comme à la maison !**

# JUS D'ORANGE, LE FRAIS DU FAUX

Pur jus, flash pasteurisé, réfrigéré... Dans la jungle du rayon frais, les appellations varient, jouant astucieusement sur la terminologie. Alors, savez-vous ce que vous buvez ?



1. LES « PUR » JUS  
NE CONTIENNENT PAS  
DE SUCRE AJOUTÉ.

**VRAI**

La réglementation interdit l'adjonction de sucre aux jus de fruits, qu'il s'agisse de 100 % pur jus ou de jus à base de concentré de fruits. Les sucres présents dans les jus de fruits sont les sucres naturels des fruits. Seuls les nectars peuvent contenir une teneur réglementée de sucre ajouté pour compenser l'acidité des fruits utilisés (nectars d'abricots par exemple). C'est la seule exception.



2. LA MENTION "JUS DE FRUIT FRAIS"  
SIGNIFIE QUE LE PRODUIT N'A  
SUBI AUCUN TRAITEMENT DE  
STABILISATION MICROBIOLOGIQUE  
DE TYPE PASTEURISATION.

**VRAI**

Ces jus, issus du simple pressage de fruits, ne doivent subir aucun traitement. C'est pourquoi, ils ont une durée de vie limitée (DLC de 8 à 16 jours).



3. LA PASTEURISATION  
EST LE MEILLEUR MOYEN  
DE CONSERVER TOUTES  
LES PROPRIÉTÉS DE LA  
VITAMINE C.

**FAUX**

Il est possible de les préserver encore mieux par la technologie de la haute pression à froid, car le froid n'altère pas les vitamines tandis que la haute pression détruit les bactéries pathogènes. La HPP permet de conserver toutes les valeurs nutritionnelles et les propriétés organoleptiques des jus.



4. SUR L'ÉTIQUETTE, LA MENTION  
« 100 % PUR JUS » SIGNIFIE QU'IL N'Y  
A QUE DU FRUIT ET RIEN D'AUTRE.

**VRAI**

Cette mention garantit au consommateur qu'il ne consomme que du fruit ! Il n'y a ni conservateur, ni additif de quelque sorte que ce soit et bien sûr pas de sucre ajouté.

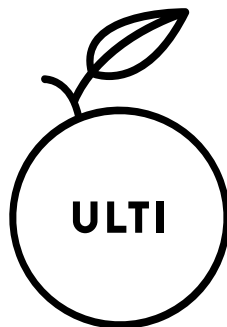
## EN 2015 : ULTI FAIT PEAU NEUVE



**ULTI FRUITS** devient **ULTI** ... Tout court.  
Recette inchangée, mais **marque repulpée** !

- Une couleur gourmande et punchy, à l'image de la marque : le orange.
- Un **logo au graphisme épuré**, plus rond, ludique, et surtout beaucoup plus lisible.  
Il évoque **la douceur et la pureté des courbes de l'orange**...  
Une manière d'insister sur le recentrage produit : les agrumes, au cœur de notre savoir-faire.
- Un nouveau design qui **valorise davantage la marque**, plus facile à repérer en rayonnage, notamment grâce à la représentation stylisée d'une feuille sur chaque bouteille, **gage de naturalité et de fraîcheur**. Un design qui ne cache rien.
- Une signature, **sous forme de promesse : conserver intact "le vrai goût du fruit"**.
- Un tout nouveau site internet, **plus moderne et intuitif**.
- Une présence sur les **réseaux sociaux** pour être au plus près de nos consommateurs : Instagram & Twitter.

# ON SE TIENT AU JUS !



Rue de la Longueraie  
91270 VIGNEUX SUR SEINE

01 69 42 63 64

---

**CONTACT** PRESSE

Open Space

Cassandre Germain  
cassandre@openspace.fr

01 47 64 19 80

06 21 09 34 16

---