

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 septembre 2024

Kookabarra ajoute les fruits à noyaux à son catalogue



L'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), fabricant de jus de fruits frais, innove et élargit sa gamme de jus et smoothies en se lançant dans les fruits à noyaux. Mangue, cerise, prune... Il y en a pour tous les goûts !

Née en 2006, l'entreprise Kookabarra, implantée à Cavaillon, est spécialisée dans la fabrication de jus frais à base de fruits et légumes provenant d'exploitations majoritairement locales. Forte de plus de 30 références, l'entreprise vauclusienne élargit encore sa gamme de jus et smoothies avec les fruits à noyaux. Une nouveauté qui vient répondre à une demande croissante de la part des clients, notamment les professionnels.

Pour étoffer sa gamme, Kookabarra a dû faire l'acquisition de machines professionnelles de dénoyautage, ce qui représente un investissement de 25 000€. Ainsi, les clients pourront désormais s'approvisionner en jus et purées de pêches et abricots récoltés en Ardèche, de cerises récoltées à seulement 30 km de la



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 26 septembre 2024

fabrique, ou encore de mangues. Cette gamme est destinée aux professionnels du secteur CHR (Café-Hôtellerie-Restauration), qui représente 97% de la clientèle de Kookabarra.

Parmi les nouvelles recettes, on trouve le smoothie 'Fruits du verger' composé de pommes, d'abricots et de pêches jaunes et blanches. De quoi faire le plein de vitamines. Les clients pourront également découvrir un jus de cerises 100% Provence et 100% gourmandise.

[Avec Kookabarra, vos jus sont vaclusiens](#)