

Ecrit par le 4 avril 2026

Cavaillon : Kookabarra lance ses purées de fruits



Après avoir lancé [une gamme de soupes froides](#), l'entreprise cavaillonnaise [Kookabarra](#), spécialiste de la haute pression à froid connue pour ses 40 jus de fruits frais et naturels vendus en CHR (café, hôtellerie, restaurant) et aux particuliers depuis 2021, lance sa nouvelle gamme 'Brut', composée de purées de fruits.

Depuis 2006, Kookabarra est le spécialiste du jus de fruit frais de qualité, sain, naturel et aux saveurs véritables. Après avoir lancé les soupes froides cet été, l'entreprise basée à Cavaillon se renouvelle

Écrit par le 4 avril 2026

encore une fois et présente une gamme de purées de fruits 'Brut'.

Vendues en format poche, ces purées de fruits, comme les autres produits de l'entreprise, sont élaborées selon le procédé de la haute pression à froid. « Cette nouvelle gamme de purées de fruits s'inscrit totalement dans la démarche innovante qui fait le succès de Kookabarra », a affirmé [Jérémy Marcuccilli](#), fondateur de Kookabarra. Carotte, fraise, abricot, framboise, pomme, poivron rouge, céleri, poire, ou encore tomate, 28 saveurs sont disponibles au fil des saisons pour accompagner les restaurateurs, chefs et barmen dans leurs créations.

Cette nouvelle gamme 'Brut' est le fruit de deux ans de recherche et de 1,5M€ d'investissement. Les purées sont composées à 100% de fruits, mais aussi de légumes, locaux. Elles se veulent des produits qui révèlent toutes les saveurs du fruit et du légume frais.



V.A.