

Les agrumes

LA CLÉMENTINE MANDARINE

Citrus reticulata, originaire du Sud Est de l'Asie.

Nos variétés



La clémentine, Clemenruby, Oronules, Clemenules, sont plus juteuses et plus équilibrées en bouche.



La mandarine, Clemenvilla, Nadercott, Ortanique n'a pas de pépins, sa peau est plus fine, et adhère à la chair, plus aromatique elle est également plus sucrée.

Mon + santé

Peu calorique mais riche en vitamine c, je suis aussi riche en oligo-éléments et minéraux. Je conviens même aux personnes ayant un système digestif sensible.

Mon + commercial

Je suis savoureuse, douce et juteuse. Je suis le fruit plaisir de l'hiver facile à consommer et à transporter.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ En moyenne 70 gr
- ✓ Fruit dense
- ✓ Peau ferme et non soufflée

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ À température ambiante jusqu'à 6j
- ✓ Au frais jusqu'à 10j

Le clin d'œil de la clé des champs

Les clémentines d'origine corse sont cueillies avec leur feuille, gage de fraîcheur. Chaque terroir, chaque variété a sa période. A chaque moment de la saison une variété est au maximum de sa saveur. Laissez vous guider.

