

L'ORANGE

Citrus sinensis, originaire de Chine.

Nos variétés



L'orange de table, 200 gr Naveline, Navel, et Navelate. Production de début novembre à fin avril.

L'orange à jus, 150 gr Salustiana, Valencialate sont plus juteuses. Production de mi décembre à fin juin.

L'orange pigmentée, sanguine, 125 gr, de chair rouge et de plus petit calibre. Production à partir du mois de janvier.

Mon + santé

J'apporte des vitamines pour lutter contre le froid et la fatigue. Je suis un concentré d'énergie et de bien être à déguster ou à siroter.

Mon + commercial

Je suis un des fruits préférés des français, le 3ème fruit le plus consommé, orange de de table ou orange à jus..

Notre calendrier de production



 Production Sud Europe

COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Chair ferme sous les doigts.
- ✓ Ne pas se fier à la couleur de ma peau.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ À température ambiante ou au frais.
- ✓ Jusqu'à 10 jours après achat.

Le clin d'œil de la clé des champs

Dès le mois de novembre les oranges de table sont savoureuses et agréables à consommer. Pour les oranges à jus, il est préférable d'attendre le démarrage de la Salustiana pour bénéficier de jus plus doux.

