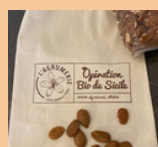


Les fruits proposés pour l'Opération Bio de Sicile



- **Les oranges*** : Les variétés Navelina, Moro, Tarocco ou Valencia. Selon la date de récolte, nous vous adresserons la meilleure orange de nos vergers : « le gourmand du moment », très sucrée et juteuse, excellente à déguster nature au couteau ou en jus. En cagette de 6 kg ou en cagette découverte de 10 kg (assortiment avec d'autres fruits)
- **Les citrons*** : La variété précoce Primofiore est très juteuse. Parfaite en citron confit ou pour accompagner les fruits de mer ! Elle est disponible toute l'année. En cagette de 6 kg ou en cagette découverte de 10 kg (assortiment avec d'autres fruits)



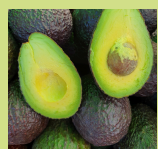
- **Les amandes et noisettes** : décortiquées, nature ou grillées. Issues de nos vergers, elles sont cueillies, décortiquées et séchées au soleil selon la méthode traditionnelle sicilienne. C'est ce qui leur donne ce goût unique. Livrées en sachets de 500 gr fermés hermétiquement pour une conservation de plusieurs mois.



- **L'huile d'olive** : Extra vierge pressée à froid. Fruitée, légère, l'huile Monovariétale Moresca de Sicile est une huile au goût très délicat, qui est obtenue à partir du type d'olive Moresca. Elle est produite et transformée dans la zone de Noto selon la tradition. Disponible en bidon de 3 litres ou en bouteille alu de 75 cl.



- **Les grenades** : 1 kg Glissé dans une cagette découverte de 10 kg composée d'oranges (7 kg), de citrons (1 kg) et de pamplemousses (1 kg). Elles sont mûres à points de novembre à avril. La grenade Wonderful de Sicile est une variété prisée pour sa saveur équilibrée et ses qualités nutritionnelles. Originaire de Californie et produite dans la région de Syracuse, près de Ferla, elle est parfaitement adaptée au climat sicilien.



- **Les avocats** : 1 kg vient compléter une cagette découverte de 10 kg composée d'oranges (7 kg), de citrons (1 kg) et de pamplemousses (1 kg). La pleine saison s'étend de novembre à février. L'avocat continuera de mûrir lentement après la récolte. Au frais il se conservera 10 à 20 jours. Sortez le du réfrigérateur ou de la cave et en quelques jours, il sera mûr à point. Variétés Hass, Fuerte, Bacon, Red, ces variétés d'avocats siciliens offrent une palette de saveurs et de textures adaptées à diverses préparations culinaires. Leur culture en Sicile sur l'Etna, sol volcanique riche et dans la zone d'Ispica, leur confère des qualités gustatives uniques.



- **Les pamplemousses roses de Sicile** : (variété star ruby) 1 kg viendra compléter une cagette découverte de 10 kg (7kg d'oranges, 1 kg de citron, 1 kg d'avocat ou de grenades). Sa chair est rouge rubis, juteuse avec une légère amertume caractéristique. Il contient peu de pépins ce qui le rend agréable à consommer. Sa pleine Saison s'étend de novembre à avril. Il est issu de vergers dans la région de Noto et de Syracuse

Les variétés livrées peuvent évoluer en fonction de la précocité ou du retard des saisons et des aléas météorologiques.

***Les fruits livrés ne sont pas calibrés, ils sont simplement brossés sous l'eau avant d'être mis en cagette.**

Petit rappel « couleur » : les agrumes de début de saison peuvent avoir des reflets verts/orangés, car ils ne subissent pas de déverdissement chimique. La couleur orange n'est en aucun cas synonyme de qualité ni de maturité gustative. C'est le taux de sucre, d'acidité et de jus qui décident de la qualité, pas la couleur. « N'ayez pas peur du vert », les fruits que nous proposons sont mûrs à point et sucrés).