

There are no translations available.



Le nostre arance vengono coltivate riducendo al minimo indispensabile l'utilizzo di prodotti chimici usati per la disinfestazione delle specie di insetti che vanno ad attaccare l'arancio. La varietà Whashington Navel si discosta dal tipico arancio rosso di sicilia, largamente conosciuto come simbolo della nostra terra, perchè è un arancia che si distingue da tutte le altre essendo una delle migliori varietà da tavola. E' un arancia bionda dal gusto dolciastro e delicato molto succosa ideale per il consumo giornaliero .

Vengono raccolte dopo l'ordine.

□

COME CONSERVARE

Le arance si mantengono bene per alcuni mesi anche a temperatura ambiente. La temperatura ideale di conservazione è intorno ai 10÷15°C con elevata umidità relativa.

Non vanno conservate in frigorifero, in questo caso, aumenta la suscettibilità alla muffa verde, e viene spesso favorito lo sviluppo di sapori anomali, accompagnato da uno scadimento qualitativo-organolettico generale.

La nostra produzione ricade nel territorio delle Arance di Ribera D.O.P. e Riberella.

