

Des financement utiles, faciles et sans aucun risque.

L'agrumerie c'est aussi l'Opération Pamplemousses, votre partenaire depuis 30 ans pour financer vos projets en toute sécurité.

Notre producteur Michel et sa famille, installés en Indian River en Floride développent une agriculture raisonnée qui donne la priorité absolue à l'environnement.

Le pamplemousse rose de Floride est reconnu comme le meilleur au monde et notre sélection Opération Pamplemousses a des taux de jus et de sucre plus élevés. Elle est d'une haute exigence en goût.

Extra frais, les pamplemousses sont acheminés par bateau. Les fruits sont livrés de janvier à avril et se conservent 6 à 7 semaines.



Contact: lucile@lagrumerie.com

www.lagrumerie.com



imprimé sur du papier FSC

DES AGRUMES GOURMANDS POUR FINANCER VOS PROJETS





En direct avec les producteurs c'est encore meilleur !

*Pour financer vos projets :
Des agrumes issus de l'agriculture biologique et
soigneusement sélectionnés pour leur goût.*

L'Opération Bio de Sicile, vous permet de récolter des fonds pour financer votre projet, grâce à la vente d'oranges, de mandarines et/ou de citrons bio livrés directement selon votre commande.

Paola et son papa Salvatore, producteurs en Agriculture Biologique, nous permettent de vous proposer leurs fruits exceptionnels. Ils ont cette volonté commune de faire découvrir le goût incroyable de leur agrumes, des fruits non calibrés, cueillis à la main à pleine maturité et livrés sans intermédiaire en circuit court.



Afin de vous garantir des produits frais et répondant aux plus hautes exigences de qualité, nous vous proposons plusieurs variétés d'oranges blondes ou rouges à maturité plus ou moins tardives. C'est pourquoi elles peuvent varier selon la période de la saison.

Le Saviez-vous ?

- Petit rappel « couleur » : les agrumes de début de saison peuvent avoir des reflets verts/orangés, car ils ne subissent pas de déverdissement. 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.

- Conservés au frais, ils se garderont 2 semaines environ. Pour une conservation optimum, nous vous conseillons de les poser à plat sur une cagette, à la cave ou dans un garage.

- Nos fruits sont sélectionnés sur des critères gustatifs ! peu importe leur aspect, ce qui importe c'est le goût, le taux de sucre et le taux de jus.



*Des fruits Bio, labellisés,
sélectionnés pour le goût,
livrés directement selon leur
saisonnalité entre novembre et
avril par le producteur.*