



## N'ayez pas peur du vert...



LA COULEUR DES AGRUMES N'A RIEN A VOIR AVEC LEUR MATURITE

NOS FRUITS NE SUBISSENT AUCUN DE VERDISSAGE CHIMIQUE



LES FRUITS SONT BROSSES SOUS L'EAU UNIQUEMENT

ILS SONT SELECTIONNES POUR LEUR TAUX DE SUCRE ET DE JUS



## N'ayez pas peur du vert...



LA COULEUR DES AGRUMES N'A RIEN A VOIR AVEC LEUR MATURITE

NOS FRUITS NE SUBISSENT AUCUN DE VERDISSAGE CHIMIQUE



LES FRUITS SONT BROSSES SOUS L'EAU UNIQUEMENT

ILS SONT SELECTIONNES POUR LEUR TAUX DE SUCRE ET DE JUS



## N'ayez pas peur du vert...



LA COULEUR DES AGRUMES N'A RIEN A VOIR AVEC LEUR MATURITE

NOS FRUITS NE SUBISSENT AUCUN DE VERDISSAGE CHIMIQUE



LES FRUITS SONT BROSSES SOUS L'EAU UNIQUEMENT

ILS SONT SELECTIONNES POUR LEUR TAUX DE SUCRE ET DE JUS



## N'ayez pas peur du vert...



LA COULEUR DES AGRUMES N'A RIEN A VOIR AVEC LEUR MATURITE

NOS FRUITS NE SUBISSENT AUCUN DE VERDISSAGE CHIMIQUE



LES FRUITS SONT BROSSES SOUS L'EAU UNIQUEMENT

ILS SONT SELECTIONNES POUR LEUR TAUX DE SUCRE ET DE JUS

## Le saviez vous ?

### La couleur "standard" des citrons et des oranges n'est pas synonyme de qualité gustative.

Une couleur homogène des agrumes n'est pas signe de maturité maximale : c'est le taux de sucre, taux d'acidité, taux de jus qui donne sa qualité gustative, pas sa couleur.

Les agrumes Bio de Sicile, que vous allez déguster ne sont pas déverdis à l'éthylène.

Le dé verdissage des agrumes n'est destiné qu'à les rendre plus attractifs il sert uniquement à favoriser l'impulsion d'achat dans les supermarchés et marchés.

Le dé verdissage à l'éthylène n'a strictement aucune autre utilité pour le consommateur car il n'améliore en rien le taux de sucre, ni la qualité gustative et nutritionnelle.

Après de nombreuses années, habitués à les trouver sur les étals des supermarchés et des marchés nous imaginons qu'il y a un lien entre la couleur et le goût pour les agrumes, comme pour les fraises.... Pour les agrumes, Ce sont les nuits fraîches et le contraste avec les journées qui favorisent naturellement leur changement de couleur.

Notre producteur, Salvatore et sa fille Paola, ont fait le choix de ne pas déverdir chimiquement leur agrumes. Ne soyez pas surpris ! Leur mission : vous donner un produit naturel, sans aucun traitement tel que la nature nous l'offre. C'est ce qu' il y a sous la peau qui compte... N'ayez pas peur du vert !

Très bonne dégustation.

I : lucile@lagrumerie.com

## Le saviez vous ?

### La couleur "standard" des citrons et des oranges n'est pas synonyme de qualité gustative.

Une couleur homogène des agrumes n'est pas signe de maturité maximale : c'est le taux de sucre, taux d'acidité, taux de jus qui donne sa qualité gustative, pas sa couleur.

Les agrumes Bio de Sicile, que vous allez déguster ne sont pas déverdis à l'éthylène.

Le dé verdissage des agrumes n'est destiné qu'à les rendre plus attractifs il sert uniquement à favoriser l'impulsion d'achat dans les supermarchés et marchés.

Le dé verdissage à l'éthylène n'a strictement aucune autre utilité pour le consommateur car il n'améliore en rien le taux de sucre, ni la qualité gustative et nutritionnelle.

Après de nombreuses années, habitués à les trouver sur les étals des supermarchés et des marchés nous imaginons qu'il y a un lien entre la couleur et le goût pour les agrumes, comme pour les fraises.... Pour les agrumes, Ce sont les nuits fraîches et le contraste avec les journées qui favorisent naturellement leur changement de couleur.

Notre producteur, Salvatore et sa fille Paola, ont fait le choix de ne pas déverdir chimiquement leur agrumes. Ne soyez pas surpris ! Leur mission : vous donner un produit naturel, sans aucun traitement tel que la nature nous l'offre. C'est ce qu' il y a sous la peau qui compte... N'ayez pas peur du vert !

Très bonne dégustation.

I : lucile@lagrumerie.com

## Le saviez vous ?

### La couleur "standard" des citrons et des oranges n'est pas synonyme de qualité gustative.

Une couleur homogène des agrumes n'est pas signe de maturité maximale : c'est le taux de sucre, taux d'acidité, taux de jus qui donne sa qualité gustative, pas sa couleur.

Les agrumes Bio de Sicile, que vous allez déguster ne sont pas déverdis à l'éthylène.

Le dé verdissage des agrumes n'est destiné qu'à les rendre plus attractifs il sert uniquement à favoriser l'impulsion d'achat dans les supermarchés et marchés.

Le dé verdissage à l'éthylène n'a strictement aucune autre utilité pour le consommateur car il n'améliore en rien le taux de sucre, ni la qualité gustative et nutritionnelle.

Après de nombreuses années, habitués à les trouver sur les étals des supermarchés et des marchés nous imaginons qu'il y a un lien entre la couleur et le goût pour les agrumes, comme pour les fraises.... Pour les agrumes, Ce sont les nuits fraîches et le contraste avec les journées qui favorisent naturellement leur changement de couleur.

Notre producteur, Salvatore et sa fille Paola, ont fait le choix de ne pas déverdir chimiquement leur agrumes. Ne soyez pas surpris ! Leur mission : vous donner un produit naturel, sans aucun traitement tel que la nature nous l'offre. C'est ce qu' il y a sous la peau qui compte... N'ayez pas peur du vert !

Très bonne dégustation.

I : lucile@lagrumerie.com

## Le saviez vous ?

### La couleur "standard" des citrons et des oranges n'est pas synonyme de qualité gustative.

Une couleur homogène des agrumes n'est pas signe de maturité maximale : c'est le taux de sucre, taux d'acidité, taux de jus qui donne sa qualité gustative, pas sa couleur.

Les agrumes Bio de Sicile, que vous allez déguster ne sont pas déverdis à l'éthylène.

Le dé verdissage des agrumes n'est destiné qu'à les rendre plus attractifs il sert uniquement à favoriser l'impulsion d'achat dans les supermarchés et marchés.

Le dé verdissage à l'éthylène n'a strictement aucune autre utilité pour le consommateur car il n'améliore en rien le taux de sucre, ni la qualité gustative et nutritionnelle.

Après de nombreuses années, habitués à les trouver sur les étals des supermarchés et des marchés nous imaginons qu'il y a un lien entre la couleur et le goût pour les agrumes, comme pour les fraises.... Pour les agrumes, Ce sont les nuits fraîches et le contraste avec les journées qui favorisent naturellement leur changement de couleur.

Notre producteur, Salvatore et sa fille Paola, ont fait le choix de ne pas déverdir chimiquement leur agrumes. Ne soyez pas surpris ! Leur mission : vous donner un produit naturel, sans aucun traitement tel que la nature nous l'offre. C'est ce qu' il y a sous la peau qui compte... N'ayez pas peur du vert !

Très bonne dégustation.

I : lucile@lagrumerie.com