

Des financements 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.

Partenaire de l'association  Tree for You nous offrons un arbre à replanter pour chacune des livraisons réalisées.



lucile@lagrumerie.com
06.11.42.79.82

www.lagrumerie.com

  @lagrumerie

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 permet aux associations (scolaires, clubs sportifs, associations humanitaires ou de solidarité etc...) de récolter des fonds pour financer leurs projets grâce à la vente d'oranges, de mandarines, de citrons bio ou d'amandes et noisettes bio, livrés en direct par le producteur.

Paola et son papa Salvatore, producteurs en Agriculture Biologique en Sicile ont cette volonté de faire découvrir le goût incroyable de leur production, sans intermédiaire, en circuit court.



Afin de garantir des produits de qualité, nous proposons plusieurs variétés d'oranges dans le respect de la saisonnalité.

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 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 vous livrons sont mûrs et sucrés.

- Conservés au frais, ils se garderont 2 semaines environ. Pour une conservation optimum, nous vous conseillons de les poser à plat sur une cagette. Les amandes et noisettes, conditionnées sous sachets fermés hermétiquement, se conserveront plusieurs mois.
- 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 produits Bio, labellisés,
sélectionnés pour le goût, extra
frais ils sont livrés directement.*