

clementine biologiche

origine: **Calabria, Italia**

Contrada Santa Croce 5
87046 **Corigliano - Rossano (cs)**

  [agricolaspes.it](https://www.agricolaspes.it)



spes
azienda agricola biologica





Dopo un'accurata selezione manuale le bio-clementine vengono **immediatamente riposte nelle cassette e spedite**. In questo modo possono arrivare direttamente a casa tua, sulla tua tavola, **appena 48 ore dopo** essere state raccolte, ancora freschissime e pronte per essere gustate.



Le clementine si conservano molto bene per almeno 10 giorni, se tenute in un luogo fresco e asciutto. Anche una veranda o un balcone vanno benissimo, ma attenzione al meteo: **non deve pioverci sopra.**

Ricorda che **la selezione è manuale**, quindi potrai trovare delle **diversità** per quanto riguarda la pezzatura e il colore della buccia, ma questa è un'**ulteriore garanzia** di **qualità** e **freschezza** data la totale **assenza di processi chimici ed industriali.**

web
agricolaspes.it

Nella **piana di Sibari**, incastonata tra il massiccio del Pollino ed il mare, le bio-clementine SPES trovano il **microclima ideale** per raggiungere **caratteristiche qualitative ed organolettiche** che rendono unica questa varietà senza semi del mandarino .

Le nostre bio-clementine non seguono alcun processo chimico e industriale. La raccolta e la selezione di questi pregiati agrumi, infatti, avviene direttamente dalla pianta.

Tutti i processi industriali che di solito hanno luogo dopo la raccolta come **spazzolatura, lavaggio, inceratura, calibratura e stazionamento** in celle frigo **non vengono effettuati per mantenere intatte le caratteristiche del frutto.**

assistenza clienti
348 408 7857

