



24 route de Saint-Julien
CH-1227 - Carouge
Genève, Suisse

Mandarines

Mandarine



- Conditionnement Mandarines camion et bateau : 2'200 Cartons de 10KG
 - Calibre 1 à 5

Information : La production de clémentines et de mandarines du Maroc s'étale du mois d'octobre au mois d'avril. La clémentine Fine est la plus précoce et la clémentine Nour ainsi que la mandarine Nadorcott sont récoltées de décembre à avril.

Conservation du fruit : Les mandarines perdent rapidement leur jutosité et leur arôme à température ambiante. Par conséquent, ne conservez pas les fruits trop longtemps et généralement sans gel, mais aussi frais que possible.

Mandarine et clémentine sont deux agrumes bien distincts. Ces deux fruits présentent des atouts nutritionnels semblables : ils contiennent les mêmes nutriments et composés antioxydants, et sont tous les deux aussi riches en fibres. La mandarine est le fruit du mandarinier. Sa chair est sucrée, peu acide, et contient des pépins. On la reconnaît aussi à sa taille : celle d'une petite orange, et à la non adhérence de sa chair à la peau. La clémentine est issue d'un croisement naturel entre la mandarine et l'orange amère (aussi nommée bigarade). Sa chair est sucrée et ne comporte pas ou très peu de pépins.

Calendrier de campagne

Origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Maroc	Bateau												
Maroc	Camion												