

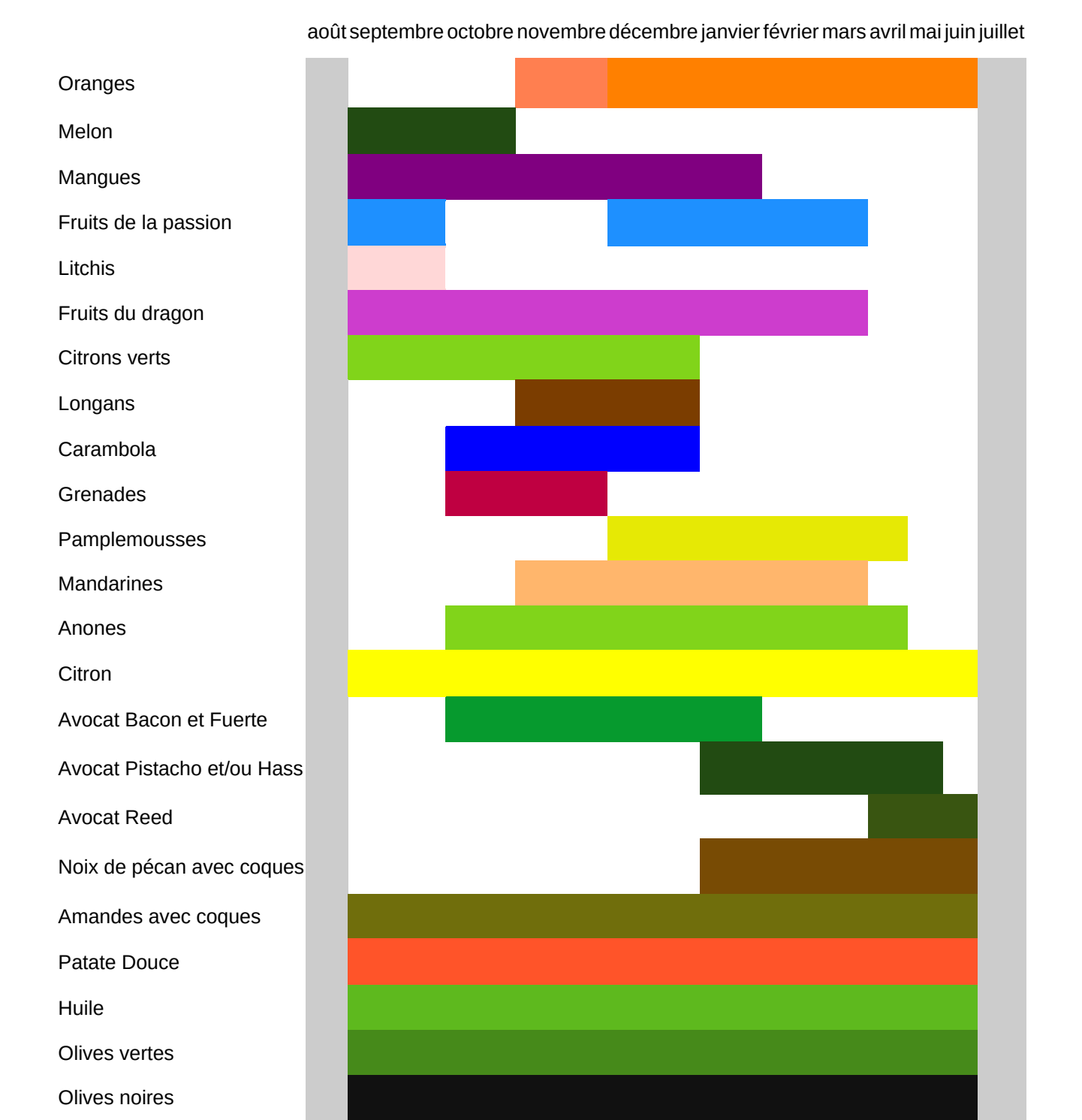


Bienvenue à La Belle Orange !

Avec 2 amis, Chiara et Pablo, qui vivent sur place, nous travaillons avec plusieurs agriculteurs andalous les fruits de saison. Nous réservons les fruits dans l'arbre, les cueillons et les conditionnons en faisant très attention au choix de fruits mûrs, savoureux, et d'une grande qualité.

La Belle Orange soutient de petits producteurs engagés, aux pratiques écologiques avancées. Leurs employés sont déclarés et travaillent dans de bonnes conditions. Nous établissons une rémunération juste et fixe aux producteurs, garantissant un tarif fixe au consomm'acteur.

Nous proposons des fruits de saison réservés sur l'arbre, nous les cueillons et les conditionnons en faisant très attention au choix de fruits mûrs, savoureux. Nos fruits sont disponibles selon les saisons !... Voici un descriptif indicatif des disponibilités par saison :



Nos Fruits

- **Oranges**, variété Nave Late, produites par Sebastián Pavón et Francisco Florido, variété Lane Late de Antonio Carabantes, Isabel Maria García Lopez, Juan Moreno Cantos, variété Navelina et Washingtona produites par José Rodriguez Cruzado et Juan Fernández Ramos.



- **Pamplemousses**, variété Star Ruby, produites par Manuel Vera Palacios y de Francisco Alcantara Rosas.



- **Citrons jaunes**, variété Fino, produits par Josefina Reina Granados et variété Redrojo, produits par Diego Reyes.



- **Avocats Bacon, Hass et Pistacho**, produits par Bartolomé Briales Gonzalez et Salvador Marmolejo.



- **Mandarines**, variété Clemenvilla, produite par Juan Moreno Cantos, variété Clemenules, produites par Maria Jesus Reina Aguilar, Diego Reyes, Garcia Pacheco Isabel et Francisco Gonzalez Florido.



- **Fruits de la passion**, produits par Sergio Quijada Dominguez de Passion Fruit Axarquia.



- **Mangues**, variété Irwin, Lippen et Osteen, cueillies juste mûres, produites par Juan de Dios Garcias de La Era Ecologica, le Centre Expérimental La Mayora, et José Antonio Muñoz Gamez de La Huerta Pancha. Variétés Keitt, produites par Juan de Dios et Angeles Gil Roca.



- **Grenades**, produites par Diego Reyes, Maria Sebastiana Sanchez Manchebo, Juan de Dios et Manuel de la cooperativa de productores Guadalhorce Ecológico.



- **Caramboles**, produites par La Mayora. Riche en vitamine C et minéraux, mais à consommer avec modération, et déconseillé en cas d'insuffisance rénale.



- **Fruits du dragon**, produits par Jose Antonio Carabantes, pulpe blanche ou rouge.



- **Longans**, produits par la Mayora, en quantité très limitée du fait que ces fruits ne poussent que sur une période restreinte



- **Les melons "piel de sapo"**, produits par Francisco Villodres Reina, typicité espagnole très doux et sucrés, peau verte obscure à jaune, chaire blanche.



- **Kumquats**, produits par Alfonso et Damian Delgado Lopez.



- **Anones**, produites par Jose Antonio Gonzalez, de Tropicultura. Délicieux fruits, mais délicats attention de bien les surveiller en les palpant et les consommer rapidement dès que les fruits sont mous.



- **Patates douces**, produites par Francisco Villodres Reina et Jaganath Rama Florio.



- **Les olives vertes, et les olives noires déshydratées**, produites par Livia Romancel.



Nos Produits ‘Maison’

- **Le pâté de tomates séchées**, pot de soleil et d’amour concentré. Composition maison, à base de tomates séchées, ajoutées d’huile vierge extra, de piments doux, ail, amandes, et sel. Une création de Lilia de La Hera Martín, pleine de finesse et saveurs, élaborée en collaboration avec Guadalhorce Ecológico.



- **Tablettes de Caroube**, de Sabor Andalúz, pour les amoureux de produits européens, excellente alternative aux tablettes de chocolat avec amandes. Les conditionnements de 1 kilo correspondent à 10 tablettes de 100gr.



- **Crackers de tomates séchées et céréales activés**, produits artisanalement par Guadalhorce Ecológico avec toujours le même créateur/producteur Alvaro Gonzales Alcón.



- **Confiture de nèfles (également mûres et abricots selon les saisons),** produite artisanalement par Caña Dulce que nous souhaitons soutenir pour leur engagement écologique et le magnifique espace de permaculture qu'ils créent depuis plus de 15 ans.



- **L'huile d'olive, vierge extra, première pression à froid,** produite par Livia Romancel.



Et en produits secs : de bonnes Amandes avec coque ou décortiquées, Noix de pécan, Mangues séchées, Grenades séchées, Figues sèches...



