

Scheda Tecnica

Prodotto: AGRUMI
Specie: ARANCIO
Varietà: MORO



La Valle dell'Etna

Via Gregorio 31, 95031
ADRANO (CT)
(+39) 347 8777384
nicola.cusimano@gmail.com
lavalledelletna@pec.impresecatania
P.IVA 04841150875

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Prodotto Specifico: **ARANCE MORO**
Destinazione D'uso: **CONSUMO FRESCO**
Maturazione: **COMPLETA**
Fiferimenti legislativi: **REG. CE 543/01 e succ. mod e int**

Note: Interi; privi di ammaccature e/o lesioni; sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente esenti da parassiti; praticamente esenti da attacchi parassitari; esenti dall'inizio di asciugato all'interno; esenti da danni dovuti alle basse temperature o al gelo; privi di umidità esterna anomale; privi di odore e/o sapore estranei.

CARATTERISTICHE ESTERNE DEL PRODOTTO

Colore Buccia: **ARANCIO**
Colore Polpa: **ROSSO VINO**
Colore Succo: **VINOSO**

Note:

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Grado Zuccherino: **TRA 10 - 12**
Acidità: **TRA 1,3 E 1,7**
Rapporto Acidi/Zuccheri: **> 6**
Resa in Succo: **>40%**

Note:

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO

(potere calorico e composizione di frutta fresca arance riferita a 100 gr. Di sostanza fresca)

Calorie: **38,2**
Protidi: **0,5-0,9**
Lipidi: **0,2**
Glicidi: **9**
Acqua: **85**
Calcio: **44**
Fosforo: **23**
Ferro: **0,5**

Vitamina A: **0,2**
Vitamina B1: **0,08**
Vitamina B2: **0,07**
Vitamina C: **50**
Vitamina PP: **0,3**



"La Valle dell'Etna" è un nome scelto per rappresentare il forte legame dell'azienda con il territorio unico e fertile che circonda il vulcano Etna. Questo ambiente, caratterizzato da suoli vulcanici ricchi di minerali, offre condizioni ideali per la coltivazione di agrumi e ortofrutta di altissima qualità. I prodotti dell'azienda si distinguono per i sapori intensi e autentici, frutto della combinazione tra la tradizione agricola siciliana e il rispetto dell'ambiente. Il nome "La Valle dell'Etna" incarna l'essenza di una produzione genuina, radicata nel cuore di uno dei paesaggi più suggestivi e generosi d'Italia.