

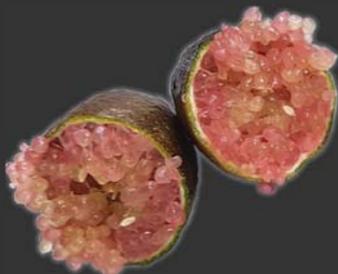
## LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA

Nous produisons plusieurs variétés de Citron Caviar ( de 5 à beaucoup plus selon les saisons) . Avec ces fruits exceptionnels, nous produisons aussi d'autres agrumes passionnants comme le Yuzu, Le Comba-wa, et le Kumquat Meiwa « Caramelo ». Evidemment, notre production est BIO.

Nous avons choisi la difficulté car notre verger est « vert », et encore « vert » ! Notre envie, notre but : La Protection de la biodiversité dans une arboriculture raisonnée, la plus naturelle possible ! Le BIO n'est pas assez, notre démarche est plus complète.

Nous construisons notre verger comme un écosystème naturel (haies, zones humides, etc.) qui va progressivement se mettre en place : les haies arbustives de périphérie sont là pour recréer un écosystème d'insectes afin de combattre les maladies et ravageurs des fruits, mais aussi pour filtrer l'air et ses résidus, et ainsi garder au mieux un environnement spécifique. Nous plantons aussi des haies arbustives et vivaces, de 6 à 8 espèces différentes, en périphérie et de façon « itérative et non systématisée » en plein champ, pour favoriser la biodiversité des insectes et favoriser, à travers cela, le rôle des haies comme brise-vent, rôle anti érosif, et rôle de réservoir d'humidité. En fait en cassant des « laies » rectilignes habituelles de plantation, vrais couloirs de vent, nous allons recréer des zones d'habitat et de « circulant » qui vont favoriser un « micro climat » local favorable. Les graminées et fleurs de couverture complètent cet écosystème.

Cela n'est pas pour faire « beau » et « vert », car cela donne beaucoup de travail supplémentaire avec constance, mais cela a un impact direct sur la qualité gustative de nos fruits et leur état sanitaire.



Donc nous le faisons !

Arboriculteur à Valencia, Le pays des Agrumes, Nous sommes producteurs et récoltants de nos agrumes d'exception.

Interrogez nous pour toute demande, même la plus folle, nous essaierons d'y répondre 😊



Scan me



[www.lacasadelimon.com](http://www.lacasadelimon.com)



[facebook.com/Lacasadelimoncaviar](https://facebook.com/Lacasadelimoncaviar)



[twitter.com/LaCasaDeLimon1](https://twitter.com/LaCasaDeLimon1)



[instagram.com/lacasadelimon\\_caviar](https://instagram.com/lacasadelimon_caviar)



[linkedin.com/company/la-casa-del-limon-de-carolina](https://linkedin.com/company/la-casa-del-limon-de-carolina)



+34.605.271.480

### LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA S.L.

Calle AVE MARIA, N°3, PIS 1, PUE 1  
46183 LA ELIANA (VALENCIA) - ESPAÑA  
NIF : B 40585184



[ventas@lacasadelimon.com](mailto:ventas@lacasadelimon.com)



+34.961.043.079

Copyright© 2019 LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA S.L. - Tous Droits Réservés  
La Marque LA CASA DEL LIMON CAVIAR® est déposée



# Les Citrons Caviar

Producteur D'Agrumes en Biologique  
Productor de Cítricos en Ecológica



# NOS CITRONS CAVIAR 2020

NOM & RÉF	RÉCOLTE	SPÉCIFICITÉS	TENDANCE AROMATIQUE	PRODUCTION
 PINK DELICE - MA001	Sept. à Nov.	Fruit Long 10 cm - 30g - Perles Ø Moyen , Beige à Fuchsia - Acidité : +	Arôme Pamplmousse , Agrume fruité	RÉS
 LIM ICE - MA002	Sept. à Nov. & Annuel	Fruit Ovale 6 cm - 40/60g - Perles Ø Gros , Beige - Acidité : ++	Arôme Lime, Citronnelle , Frais	RÉS
 AUSTRAL ICE - MA003	Juil à Nov.	Fruit Oblong 3cm - 15/20g - Perles Ø Petit , Vert à Rosé - Acidité : +++	Arôme très Citronné, Frais, Très Franc	Normal
 MIELE - MA004	Sept. à Nov.	Fruit Long 8cm - 25/30g - Perles Ø Moyen , Beige - Acidité : +	Arôme Agrume Pamplmousse , En Douceur	RÉS
 SUN ROJO - MA005	Sept. à Déc.	Fruit Oblong 3 à 4cm - 15/30g - Perles Ø Gros , Beige à Rouge - Acidité : +	Arôme Epicé, Cèdre « boisé » , Agrume fruité	Normal
 VERDE LUZ - MA006	Sept. à Nov.	Fruit Oblong 3cm - 15/25g - Perles Ø Moyen , Beige à Vert - Acidité : +	Arôme Agrume Franc, citronné	RÉS
 GOLD SUN - MA007	Sept. à Nov.	Fruit Oblong 3cm - 15/25g - Perles Ø Moyen , Rosé à Fuchsia - Acidité : +	Arôme Pamplmousse , Agrume, Doux	RÉS

Le grammage donné n'est qu'indicatif et moyen , les fruits n'étant pas calibrés. Néanmoins, nous ne vendons pas les petits fruits.  
Également, Les dimensions ne sont données qu'à titre indicatif, et peuvent varier. La couleur des perles est variable selon la maturité et le moment de la récolte.  
Les tendances aromatiques sont gustatives et olfactives, et donc dépendantes du nez de chacun.

Les variétés en Production « RÉS » sont limitées, rares, et elles se méritent 😊 , et mieux vaut les réserver .  
Des coffrets « Dégustation » peuvent être réalisés sur demande.

La production est très aléatoire car ces fruits sont extrêmement délicats et difficiles à produire, encore plus en ÉCOLOGIQUE. Il est prudent de nous interroger sur les disponibilités.