

LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA

Producimos diferentes variedades de Limones Caviar (según las estaciones, de 5 a muchos más). Junto a estos excepcionales frutos, producimos también otros cítricos fascinantes como el Yuzu, el Combawa y el Kumquat Meiwa "Caramelo". Naturalmente, nuestra producción es ECOLÓGICO.

¡Hemos escogido la dificultad por la buena razón que nuestro vergel es "verde" y más que "verde"! Nuestro deseo, nuestra meta: la protección de la biodiversidad dentro de una arboricultura razonable ¡la más natural posible! Ser BIO no es suficiente, nuestro enfoque es más completo.

Construimos nuestro vergel como un ecosistema natural (setos, zonas húmedas, etc.) que, progresivamente se implementara : los setos de arbustos que forman la periferia recrean un ecosistema de insectos para luchar contra las enfermedades y las plagas de frutas, pero a la vez, para filtrar el aire et sus residuos y poder conservar en las mejores condiciones un entorno específico. También plantamos unos setos de arbustos perennes, de 6 a 8 especies distintos, en la periferia y de manera "iterativa y sin sistematización " en pleno campo, para favorecer la biodiversidad de insectos y así beneficiar a través de este sistema de la función que tienen los setos como cortavientos, la función anti-erosiva, y la función de acumulador de humedad. De hecho, si rompemos los caminos rectilíneos que delimitan las parcelas habituales de plantación, que son unos corredores de viento, vamos a recrear unas áreas de hábitat y de circulación que favorecerán un "microclima" local favorable. Las gramíneas y flores que tapizan el vergel completan este ecosistema.

La razón final es obtener un impacto directo sobre la calidad gustativa de nuestros frutos y sobre su condición sanitaria y no para que aparente un vergel "bonito" y "verde". ¡Entonces, lo ponemos en práctica!

Arboricultores en Valencia, el País de los Cítricos, somos productores y nos encargamos de la cosecha de nuestros cítricos excepcionales.

Nos puede solicitar información, aunque sea la más especial.



Scan me



www.lacasadelimon.com



facebook.com/Lacasadelimoncaviar



twitter.com/LaCasaDeLimon1



instagram.com/lacasadelimon_caviar



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



+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



Nuestro Caviar de Limon

Producteur D'Agrumes en Biologique
Producteur de Cítricos en Ecológica



NUESTROS CAVIAR CÍTRICOS 2020

REFERENCIA	COSECHA	ESPECIFICACIONES	TENDENCIA AROMÁTICA	PRODUCCIÓN
 PINK DELICE - MA001	Sept. a Nov.	Fruta larga 10 cm - 30 g - Perlas medianas Ø, Beige fucsia - Acidez: +	Aroma de pomelo, cítricos afrutados	RÉS
 LIM ICE - MA002	Sept. a Nov. & Anual	Fruto Oval 6 cm - 40 / 60g - Perlas Ø Grandes, Beige - Acidez: ++	Aroma Lima, hierba de limón, Aroma Fresco	RÉS
 AUSTRAL ICE - MA003	Jul a Nov.	Fruit Oblonga 3cm - 15 / 20g - Perlas Ø Pequeñas, Verde a Rosado - Acidez:	Muy aroma a limón, fresco, muy franco	Normal
 MIELE - MA004	Sept. a Nov.	Fruta larga 8cm - 25 / 30g - Perlas Ø Mediano, Beige - Acidez: +	Aroma de pomelo y cítrico, en dulce	RÉS
 SUN ROJO - MA005	Sept. a Dec.	Fruta Oblonga 3 a 4cm - 15 / 30g - Perlas Ø Grandes, Beige a Rojo - Acidez: +	Fragancia picante, cedro "amaderado", cítricos afrutados	Normal
 VERDE LUZ - MA006	Sept. a Nov.	Fruta Oblonga 3cm - 15 / 25g - Perlas Medianas Ø, Beige a Verde - Acidez: +	Aroma cítrico franco, limón	RÉS
 GOLD SUN - MA007	Sept. a Nov.	Fruta Oblonga 3cm - 15 / 25g - Perlas Medianas Ø, Rosado a Fucsia - Acidez: +	Aroma Pomelo, Cítricos, Aroma dulce	RÉS

La cantidad en gramos es orientativa porque los frutos no están calibrados. A pesar de ello, no vendemos frutos pequeños.

Las dimensiones se proporcionan solo a título informativo y pueden variar. El color de las perlas es variable según la madurez y el momento de la cosecha.

Las tendencias aromáticas son gustativas y olfativas, y dependen del olfato de cada uno.

Las variedades en Producción "RÉS" se hacen desear y están limitadas y escasas por esta razón es mejor reservarlas con antelación.

Unas cajitas "degustación" pueden hacerse con pedido previo.

La producción es muy aleatoria porque estos frutos son extremadamente delicados y difíciles de producir, y más todavía siendo ECOLÓGICO.

Por esta razón es prudente solicitarnos información sobre disponibilidades.