

# clementina



Coltivate nella Piana di Gioia Tauro e nella Locride, in Calabria, le nostre clementine biologiche si presentano dolci, succose, aromatiche e con pochi semi. Sono fonte di vitamina C, potente antiossidante che rafforza il sistema immunitario; vitamina A, utile per la salute degli occhi e della pelle; nonché vitamine B1 e B2, che favoriscono la digestione e aiutano il metabolismo. Perfette da consumare al naturale o da aggiungere alle insalate per un tocco fresco. La buccia, liscia e sottile, si stacca facilmente dal frutto e, se grattugiata, aggiunge un fresco tocco aromatico a liquori, sciroppi e cocktail.



**Nome botanico:** Citrus x Clementina

**Varietà:** Clementina comune e Clementina Hernandina

**Metodo di produzione:** agricoltura biologica

**Certificazioni Azienda:** Biologica 848/18, BioSuisse, Global Gap, IFS Food.

**Periodo di raccolta/disponibilità:** dal 25 ottobre al 10 febbraio, in particolare: la clementina comune dal 25 ottobre, la Hernandina dal 15 gennaio al 10 febbraio

**Valori nutrizionali:** Acqua (g) 87,5; Energia (kcal) 40; Energia (kJ) 165; Proteine (g) 0,9; Lipidi (g) 0,1; Colesterolo (mg) 0; Carboidrati disponibili (g) 8,7; Amido (g) 0; Zuccheri solubili (g) 8,7; Alcool (g) 0; Fibra totale (g) 1,2; Sodio (mg) 4; Potassio (mg) 130; Calcio (mg) 31; Fosforo (mg) 18; Ferro (mg) 0,1; Tiamina (mg) 0,09; Riboflavina (mg) 0,04; Niacina (mg) 0,30; Vitamina C (mg) 54; Vitamina A retinolo equivalente (μg) 12; Acido fitico (g) 0.