



Clémentine DE CORSE

**NOUS CULTIVONS
NOTRE SINGULARITÉ,
AGRICULTEURS-COMMERÇANTS,
LE BIO EST NOTRE IDENTITÉ.**

LOCALISATION

Puntimoso, en Corse, Nos vergers sont idéalement situés sur la plaine orientale (côte Est) pour bénéficier du meilleur climat et offrir une qualité d'excellence à nos fruits.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



IGP CLÉMENTINE DE CORSE



RÉCOLTE MANUELLE



Coloration orangé-rouge pouvant présenter une surface de l'épiderme du fruit en vert

SAISONNALITÉ



Octobre à Janvier

MARQUE



CONSERVATION



15 jours



entre 6° et 8°

LES +

- Riche en vitamine C (41mg/ 10g)
- Pourcentages de jus : 42% minimum
- Moins de 25 calories/fruit

LES PAS CONFORMES

Ils sont insuffisamment conformes aux critères IGP, ...
MAIS ILS SONT BONS ET BEAUX !

Idéaux pour un prix d'appel, pensez à nos clémentines calibres 0 et 6

CONDITIONNEMENT

VRAC CARTON 6 KG		VRAC CAGETTE BOIS 10KG		NOUVEAU BARQUETTES
40 X 30 X 16 CM		50 X 30 X 17 CM		500g - 1 et 2 Kg
PALETTE	PALETTE	PALETTE	PALETTE	
80/120 : 104 colis	100/120 : 130 colis	80/120 : 66 colis	100/120 : 88 colis	

CALIBRE, DIAMÈTRE ET POIDS APPROXIMATIF



1
Ø 63 - 68
101 - 150 g

2
Ø 58 - 63
89 - 101 g

3
Ø 54 - 58
73 - 89 g

4
Ø 50 - 54
65 - 72 g

5
Ø 46 - 50
47 - 65 g

Notre service commercial est à votre écoute

1600 Route de Vangali - BP 13
20230 SAN NICOLAO
CORSE - FRANCE

www.maison-berghman.bio

Serge BERGHMAN
Directeur commercial
Tél. +33(0)6 14 32 07 54
serge@maison-berghman.bio

Laurence GRANDJEAN
Commerciale
Tél. +33(0)6 37 49 35 73
commerciale@maison-berghman.bio