

# NUESTROS PRODUCTOS

| OUR PRODUCTS |

## NARANJAS TIPO NAVEL

Siempre en tu mesa



### WASHINGTON NAVEL

**Recolección:** Principios de Diciembre hasta principios de Marzo.

Esta variedad se introdujo en España desde la Granja Agrícola de Burjassot en 1910 y se extendió por toda la zona de naranjas.

El fruto es de tamaño mediano a grande, con colores naranja intenso, esférico o ligeramente ovalado, con ombligo de tamaño variable, pudiendo estar completamente cerrado en el fruto o más o menos saliente.

Su piel es gruesa y pela con facilidad. La pulpa es de textura firme, fundente y dulce con adecuada acidez.

*Its harvesting ranges from early December to early March.*

*This variety was introduced into Spain from The Burjasot Agricultural Farming in 1910 and it spread throughout all the orchard areas.*

*The size of the fruit is medium to large, with a bright orange colour, rounded or slightly oval, with a variable-sized navel which can be completely closed in the fruit slightly prominent. Its rind is thick and easy to peel. The pulp is firm textured, melting and sweet with good sourness.*



### NAVELATE

**Recolección:** Mediados de Enero y finales de Marzo.

Se originó por mutación espontánea de la Washington Navel, detectada en 1948 en Vinaroz (Castellón).

El fruto es de tamaño mediano a grande, con forma alargada. La piel es gruesa, consistente y se pela con alguna dificultad. Su color es naranja pálido y el ombligo es poco visible al exterior. La pulpa es de textura firme, con buen rendimiento para el zumo y no tiene semillas. Su calidad es extraordinaria.

*Its harvesting ranges from mid-January to the end of March.*

*Appeared by spontaneous mutation of Washington Navel, it was first detected in Vinaroz (Castellón) in 1948.*

*The fruit is medium to large and it's elongated. It has got a thick and consistent drip, with some difficulty to be peeled. Its colour is light orange and the navel is barely visible. The pulp is firm textured, being suitable for making juice. It has got no seeds. Its quality is extraordinary.*



### NAVELINA

**Recolección:** Es una variedad precoz, que puede empezar a recolectarse desde finales de septiembre hasta la segunda quincena de enero.

Su origen no es bien conocido, aunque probablemente apareció en California por mutación espontánea. El fruto es grande y de excelente calidad para el consumo fresco. Tiene una forma redondeada o ligeramente ovalada, no tiene semillas y la pulpa es muy jugosa.

La piel es de un color naranja intenso y tiene el ombligo un poco prominente.

*It's an early variety which can start to be harvested from the end of September till the second half of January.*

*We don't really know its origin, but it probably first appeared in California by a spontaneous mutation. The fruit is big and it has got an excellent quality for the fresh consumption. Its shape is rounded or slightly elongated, it has got no seeds and the pulp is quite juicy.*

*The colour of its rind is bright orange and the navel is little prominent.*

## NARANJAS TIPO NAVEL

Siempre en tu mesa

### NAVEL POWELL

**Recolección:** Su recolección se realiza entre abril y mayo.

Esta naranja apareció en Australia debido a una mutación espontánea.

El fruto tiene una forma que va de achatada a ovoide, siempre con ombligo y con la piel fina y adherencia moderada a la pulpa.

Su zumo presenta bajo contenido en ácido y elevado contenido en azúcares.



*Its harvesting is from April to May.*

*This orange comes from Australia due to a spontaneous mutation.*

*The fruit shape ranges from flat to ovoid, always with navel, a thin rind and a moderate adherence to the pulp.*

*Its juice is low-sour and with a big amount of sugar.*

### NAVE LANE LATE

**Recolección:** Es una variedad muy productiva, y la época de recolección es desde finales de enero hasta mediados de abril.

Aunque se detectó en 1950 en Australia, en España comenzó su difusión comercial en 1987.

El fruto es grande, de piel fina y ombligo poco pronunciado.



*It is a very productive variety which is harvested from the end of January till mid-April.*

*Although it was first detected in 1950 in Australia, its commercial spreading started in 1987.*

*The fruit is big, with a thin rind and a little marked navel.*

## NARANJAS BLANCAS

Siempre en tu mesa

### SALUSTIANA

**Recolección:** Desde mediados de diciembre hasta finales de marzo.

Se originó por mutación espontánea en un naranjo de la variedad común, en la provincia de Valencia.

El fruto es de tamaño mediano a grande, ligeramente achatada, prácticamente sin semillas y de piel fina. Tiene un elevado contenido en zumo de sabor dulce, lo que le hace ser una variedad ideal tanto para mesa como para la industria.



*It is harvested from mid-December until the end of March.*

*Its origin comes from a spontaneous mutation of the common orange tree, in Valencia.*

*The fruit is medium to large, slightly flattened. It has no seeds and its rind is thin. It has got a great amount of sweet juice, which makes this variety suitable both for table and for industry.*

### VALENCIA LATE

**Recolección:** Es una variedad tardía que se recolecta a partir de finales de marzo hasta mediados de junio.

Probablemente se originó en Portugal, pero fue introducida en España en la primera mitad del siglo XX. Su producción fue en aumento hasta que en la campaña 1977-78 se convirtió en la variedad tardía más utilizada.

El fruto es de tamaño mediano a grande, de forma esférica o ligeramente alargada. La piel es delgada y lisa, o a veces algo granulosa. El zumo tiene buen aroma y es ligeramente ácido, con buenas características para la industria.



*It's a late variety which is harvested from the end of March until mid-June.*

*Its origin probably comes from Portugal, but it was first introduced into Spain in the first half of the twenty century. Its production was increasing and in the 1977-78 season it became the most widely used late variety.*

*The fruit is from medium to big size, rounded or slightly elongated. The rind is thin and smooth, or sometimes a little grainy. The juice has got a delicious aroma and it is slightly sour, being good for industry.*

# NARANJAS SANGUINAS

Sabor y color

## SANGUINELLI

**Recolección:** La recolección comienza a mitades de enero y termina a finales de marzo.

Se originó por mutación espontánea de Doble Fina, detectada en 1929 en Almenara (Castellón de la Plana).

El fruto es de tamaño mediano y con frecuencia presenta, en zonas de la piel y de la pulpa, un atractivo color rojo intenso que en ocasiones llega a ser morado. Tiene un buen contenido en zumo y carece prácticamente de semillas.

Son variedades muy similares a las Blancas, pero se diferencian en que sintetizan pigmentos rojos, llamados antocianinas, en la pulpa y a veces en la piel. Este proceso solo se produce si se dan bajas temperaturas nocturnas, y los frutos no adquieren la tonalidad rojiza hasta el otoño o invierno, adquiriendo el zumo un sabor especial que recuerda al de las cerezas o las frambuesas.

El pigmento rojo es hidrosoluble, por lo cual colorea la pulpa y la piel. Las antocianinas tienen una gran importancia en la dieta humana, pudiendo ser consideradas como agentes terapéuticos, por poseer capacidad protectora contra el estrés oxidativo, dolencia del corazón, ciertos tipos de cánceres y otras dolencias relacionadas. Además, tienen la capacidad de inactivar radicales libres, por lo tanto tienen un gran interés como alimento funcional.

*The harvesting starts in mid-January and it ends in the end of March.*

*It was first found in Almenara (Castellón) in 1929, as a result of a spontaneous mutation of the Doble Fina. The fruit is medium size and it often presents in the area of the rind and the pulp an attractive bright red colour, which sometimes becomes purple. It has got a great amount of juice and it has got no seeds*

*These varieties are similar to the white ones. The only difference is that they synthesize red pigments, called anthocyanins, both in the pulp and in the rind. This process only occurs if there are cold temperatures at night, and the fruits don't get this reddish colour until autumn or winter. The juice has a special flavour reminiscent of raspberries or cherries. This red pigment is water-soluble, and that's why it colours both the pulp and the rind. Anthocyanins are very important for the human diet, and they can be considered as therapeutic agents as they can protect us from the oxidative stress, heart diseases, some kinds of cancer or other related illnesses. Moreover, it is able to inactivate free radicals, so it is of big interest as a functional food.*



## CLEMENTINAS

El placer en tu mesa

### CLEMENULES

**Recolección:** Desde noviembre hasta finales de enero.

Se originó por mutación espontánea de Clementina fina detectada en 1953 en Nules (Castellón de la Plana).

La mandarina tiene fácil pelado, sin semillas y con un sabor muy agradable. La proporción entre los ácidos y los azúcares es muy equilibrada; además su pulpa es fundente, con lo cual no deja residuos al comerla.

*The period of harvesting begins in November and can last until the end of January.*

*It appeared as a spontaneous mutation of the Clementina Fina variety detected in 1953 in Nules (Castellón de la Plana). The fruit is easily peeled, without any seeds and it's very tasty.*

*The proportion between acids and sugars is well balanced; moreover its pulp is melting, so it doesn't leave any residue when eaten.*



### MARISOL

**Recolección:** La recolección es rápida debido a su poco aguante en el árbol, siendo ésta, principalmente, durante el mes de octubre.

Apareció alrededor de 1970 en Castellón por la mutación de la Oroval.

La mandarina tiene un punto de acidez, pelándose con facilidad y tiene muy buen comer.

*The harvestings lasts for a very short time due to a poor endurance of the fruit on the tree. It usually occurs in October.*

*It first appeared in 1970 in Castellón as an Oroval mutation.*

*The tangerine is slightly sour, easy to be peeled and very tasty.*





# CLEMENTINAS

El placer en tu mesa



## ORONULES

**Recolección:** Su recolección es igualmente rápida, normalmente durante el mes de octubre.

Procede de la mutación de la clementina fina y apareció sobre el año 1970 en Nules (Castellón). El fruto es pequeño, de un color naranja rojizo intenso muy atractivo. La pulpa es tierna, con buen contenido en zumo y de agradable sabor.

*It also has a fast harvesting in the month of October.*

*It comes from the mutation of the Clementina Fina variety and it appeared around 1970 in Nules (Castellón).*

*The fruit is small, with an attractive reddish orange colour.*

*The pulp is soft, plenty of juice and very tasty.*



## OROGRANDE

**Recolección:** De noviembre a mitades de enero

Es otra mutación y en este caso proviene de la Clemenules y apareció en Murcia en 1978. Sus mandarinas son menos achatadas que las Clemenules, y tienen en la piel menos glándulas, aunque de mayor tamaño. Son más dulces que las Clemenules, con las que comparten el período de recolección.

*They are sweeter than the Clemenules, with which they share the harvesting season (November until half January).*

*It's another mutation which comes from the variety Clemenules. It appeared in Murcia in 1978.*

*These tangerines are not as flat as the Clemenules variety, and the rind has got fewer bulges, although they are bigger.*



## CLEMENPONS

**Recolección:** Se puede recolectar unos 25 días antes, de octubre a mediados de noviembre.

Varietal aparecida en Pego (Alicante) por mutación de la Clemenules. La mandarina es similar a la Clemenules, de forma redondeada, piel fina y lisa, sin pepitas y con un sabor más ácido.

*It can be harvested about 25 days before the Clemenules variety, from October till mid-November.*

*This variety appeared in Pego (Alicante) as a Clemenules mutation. The tangerine is similar to the Clemenules variety, with a thin and soft rind. It has no seeds and it is sourer.*



## CLEMENRUBÍ

**Recolección:** Su recolección se realiza entre el 15 de septiembre y el 30 de octubre.

Se trata de una mutación de Oronules originada en Loriguilla (Valencia). La mandarina, de tamaño pequeño, tiene un color naranja intenso, con gran cantidad de zumo y sin semillas.

*It is harvested between mid-September until the end of October.*

*This mutation of the Oronules variety was found for the first time in Loriguilla (Valencia).*

*The tangerine, with a small size, has a bright orange colour, a great amount of juice and no seeds.*



## ESBAL

**Recolección:** La recolección se realiza entre los meses de octubre y noviembre.

Se originó por mutación espontánea de clementina Fina detectada en Sagunto (Valencia) en 1966. El fruto, aunque ligeramente mayor que el de la clementina Fina, es algo pequeño, de un color naranja intenso. La pulpa tiene unas excelentes características organolépticas.

*The harvesting is between October and November.*

*It's a spontaneous mutation of Clementina Fina detected in Sagunto (Valencia) in 1966.*

*The fruit, although it is slightly bigger than the one from the Clementina Fina, is considered as a small fruit. The pulp has got excellent organoleptic properties.*



## CLEMENTINA FINA

**Recolección:** Su recolección comienza a principios de noviembre, pudiendo permanecer en el árbol hasta mediados de enero.

También se la conoce con los nombres de clementina sin hueso y clementina del terreno.

El fruto es pequeño y la pulpa tiene un gran contenido en zumo, con una excelente compensación de azúcares, ácidos y compuestos aromáticos. No contiene semillas.

*It begins to be harvested at the beginning of November, and it can remain on the tree until mid-January.*

*It is also known as "Tangerine with no bone".*

*The fruit is small and the pulp has got a lot of juice, well balanced in sugars, acids and aromatic compounds. It has got no seeds.*



## ORRI

**Recolección:** Su compra se realiza entre finales de enero hasta principios de abril.

La mandarina Orri es una mutación inducida de la mandarina israelí Orah. El fruto es de tamaño considerable, de forma achatada, aunque algo más redondeado que la Nadorcott. No se encuentran nervaduras en el péndulo de la fruta, que en su madurez plena adquiere un color naranja intenso. Su sabor contiene gran cantidad de azúcar y un bajo nivel de acidez.

*It is bought from the end of January until April.*

*Orri mandarin is an induced mutation of Orah mandarin from Israel.*

*The fruit is quite big. Its shape is oblate, flat although fairly round compared to Nadorcott. There is little or no ribbing at the stem-end of the fruit. At maturity, the rind colour is orange. It has an easy peeling, but it leaves oil residue on one's hands. The flavour includes high sugars and moderate to low acidity, resulting in a well-balanced ratio and sweet flavour.*

## OTRAS MANDARINAS

Si quieres mandarinas, quieres Tollupol



## CLEMENVILLA

**Recolección:** Presenta problemas con el frío, siendo su maduración entre diciembre y enero.

Es un híbrido entre la clementina fina y tangüelo Orlando, procedente de Florida y se introdujo en España en 1971.

La mandarina, muy densa, a igual tamaño pesa más que otras variedades, y es de buen tamaño. El fruto es rojizo intenso, brillante, con forma de globo y sin semillas.

*It has some troubles with the cold weather, ripening between December and January.*

*It's an hybrid between Clementina Fina and Tangelo Orland, coming from Florida. It was first introduced into Spain in 1971.*

*The tangerine is very dense and in equal size it weights more than other varieties. It has got a considerable size. The fruit is bright reddish, balloon shaped and it has no seeds.*



## FORTUNE

**Recolección:** La recolección se realiza desde principios de marzo hasta finales de abril.

Es un híbrido de Clementino fino y mandarino Dancy, procedente de California, apareciendo en España en 1966. Es una variedad con maduración tardía.

La mandarina es de tamaño medio con un color naranja intenso, rojizo, pero que expuestas al sol palidece. Este color naranja intenso lo alcanza la piel al menos dos meses antes que la maduración interna del fruto. La pulpa es tierna y fundente con mucho zumo que alcanza un alto contenido en azúcares y ácidos. Los frutos conservan su zumo, en el árbol, largo tiempo después de su maduración.

*The harvesting starts at the beginning of March and finishes in the end of April.*

*It's a hybrid between Clementina Fina and the tangerine tree Dancy, coming from California. It first appeared in Spain in 1966. It is a late ripening variety.*

*The tangerine is medium size and it is bright reddish orange, although it turns pale in the sun. The rind reaches that bright orange colour at least two months before the fruit is completely ripe. The pulp is tender and melting, plenty of juice with a great amount of sugar and acids. Fruits retain their juice on the tree long after their ripening.*



## ORTANIQUE

**Recolección:** Su recolección comienza a mediados de febrero y termina a finales de mayo

Procede de la isla de Jamaica y en España apareció en 1971. La mandarina es de tamaño medio a grande, de forma muy achatada en la zona estilar, con una aureola muy marcada. Es difícil de pelar y siempre con gran desprendimiento de aceites esenciales. Por tamaño y características se la puede relacionar más con una naranja que con una mandarina.

La pulpa es fundente, con elevada cantidad de zumo y buen equilibrio entre los ácidos y los azúcares. de mayo.

*It starts to be harvested in mid-February and ends in the end of May.*

*It comes from the Isle of Jamaica and it came into Spain in 1971.*

*The tangerine is medium to big size, quite flat and with a very strong coloured ring on the upper area. It's difficult to be peeled and it is provided with detachment of essential oils. Due to its size and properties it can be more related to an orange rather than a tangerine.*

*The pulp is melting, juicy and well balanced between sugars and acids.*



## NADORCOTT

**Recolección:** Su recolección abarca desde principios de enero hasta mediados de marzo.

Es un híbrido originado de una semilla de Murcott en Marruecos. El fruto es de forma oblata, de un color naranja intenso que pierde color al final de la maduración. Es una fruta fácil de pelar, sin semillas y con bastante zumo.

*It is harvested from the beginning of January until mid-March.*

*This fruit is the hybrid of a seed from Morocco called Murcott.*

*The shape of the fruit is oblate, with a bright orange colour that which fades when the fruit is completely ripe. It is easy to be peeled, it has no seeds and it's quite juicy.*