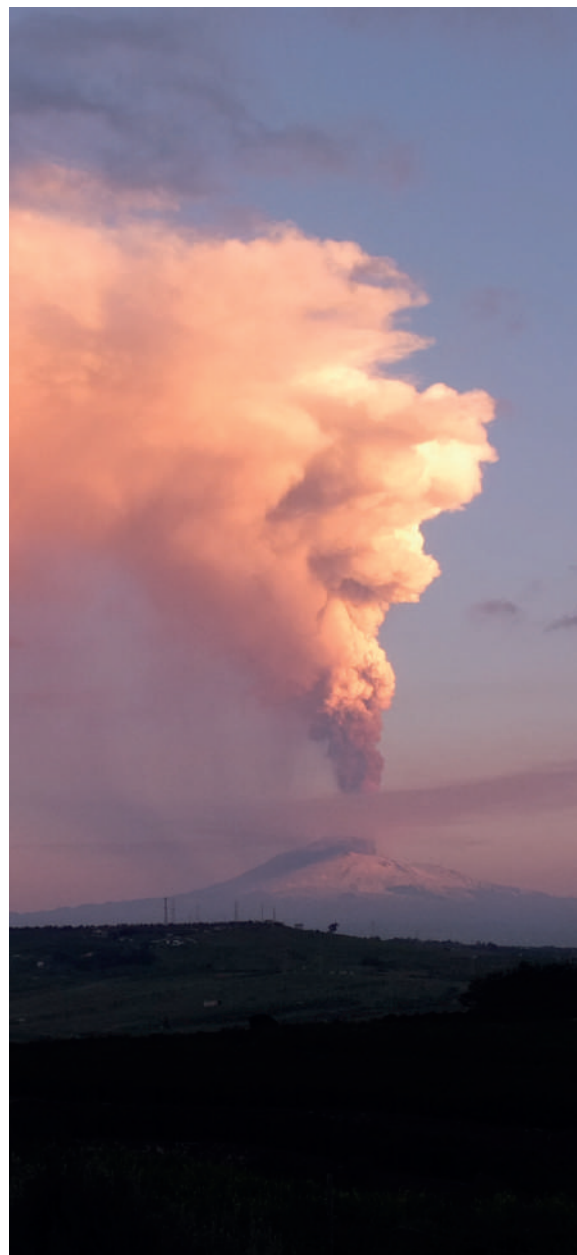


Owoce





Tarocco

Drzewa odmiany Tarocco obradzają owocami średniej i dużej wielkości. Miąższ ma kolor czerwono-pomarańczowy, którego intensywność zależy od pododmiany i czasu zbioru. Aromat i smak Tarocco jest bardzo delikatny, owoce mają cienką, gładką skórkę i nie posiadają niemalże nasion.

 XII - III
 ID 538

Cubotto 11,5 kg
Włochy, Sycylia

Czerwone sycylijskie pomarańcze

to odmiany, które charakteryzują się czerwono-pomarańczowym kolorem miąższu. Na intensywność ich koloru wpływa bliskość wulkanu, obecność terenów bogatych w glebę wulkaniczną oraz specyficzny klimat, charakteryzujący się dużymi różnicami temperatur pomiędzy dniem i nocą. Dzięki takim warunkom klimatycznym miąższ owoców jest w stanie osiągnąć intensywnie czerwony kolor. Jeżeli różnica temperatur jest niewielka, miąższ przebarwia się znacznie słabiej.



Sanguinello

Nazwa nawiązuje do czerwonego, krwistego koloru miąższu tej pomarańczy, powiązanej z dużą zawartością antocyjanów. Skórka ma pomarańczowy kolor, miąższ delikatny i słodki smak zdecydowanie mniej intensywny niż smak Moro. Pomarańcza doskonała do jedzenia w całości jak i na soki. Sanguinello dojrzewa podczas krótkiego okresu pomiędzy lutym i marcem.

 II - III
 ID 651

Cubotto -11,5 kg
Włochy, Sycylia



Moro

Moro to jedna z najbardziej znanych odmian czerwonej, sycylijskiej pomarańczy. Cechą charakterystyczną tej odmiany jest intensywnie czerwono-bordowy kolor miąższu. Drzewo Moro obradza zazwyczaj owocami małej i średniej wielkości. Owoce tej odmiany są pełne antyutleniaczy i witamin. Owoce Moro mają intensywny, niezapomniany smak, z nutą goryczki, która pojawia się kiedy owoce są bardzo dojrzałe. Moro uznawane jest za panaceum na zimowe infekcje i przeziębienia.



 II
 ID 542 / 543

Cubotto 12 kg / Siatka 3,5 kg
Włochy, Sycylia



Navelina

Naveline jest wczesną odmianą pomarańczy o jasnym miąższu, która dojrzewa już na początku listopada i zwykle jest zbierana do stycznia. Drzewo obradza owocami o średnim i dużym kalibrze. Skórka owoców jest chropowata i gruba, co sprawia, że owoc jest wytrzymały, tak przed, jak i po zbiorze (skórka-doskonała do kandyzowania). W dolnej części pomarańczy widoczny jest tzw. pępek (ang. navel), od którego pochodzi nazwa odmiany. „Pępek” odpowiada bliźniaczemu owocowi, który rozwija się wewnątrz owocu głównego. Navelinana zbierana na początku sezonu jest dosyć kwaskowata, jednak z upływem sezonu przybywa jej cukru a ubywa kwaskowatości.

 XI - I
 ID 36

Cubotto 11,5 kg
Włochy, Sycylia



Lena Late

Pomarańcza Lane Late to pochodna od Washington Navel, czyli odmiana podobna do Naveliny z tą różnicą, że dojrzewa dopiero w kwietniu. Owoce odmiany Lane Late mają średnio chropowatą skórkę o jasno pomarańczowym kolorze oraz soczysty i słodki miąższ. Owoce niemalże nie posiadają nasion. Podobnie jak Navelina, Lane Late ma owalny kształt i charakterystyczny „pępek”. Owoce tej odmiany rozwijają się późną zimą i dojrzewają od kwietnia do maja. Drzewa obradzają owocami o średnim i dużym kalibrze, a ich skórka łatwo odchodzi przy obieraniu.

 IV - V
 ID 668 / 658

Cubotto 11,5 kg / Siatka 3,5 kg
Włochy, Sycylia



Ovale

Nazwa tej odmiany pochodzi od charakterystycznej pociągłej, owalnej formy owocu, który wyróżnia tę odmianę spośród wielu innych „blondynek”. Skórka owoców jest lekko chropowata, w kolorze pomarańczowym z wpadającym w odcień zieleni pod koniec sezonu zbiorów. Miąższ jest niezwykle soczysty, niemalże bez nasion, doskonała do jedzenia w całości jak i na sok. To odmiana bardzo późna, dojrzewa od marca do maja.

 III - V
 ID 771

Cubotto 11,5 kg
Włochy, Sycylia



Valencia

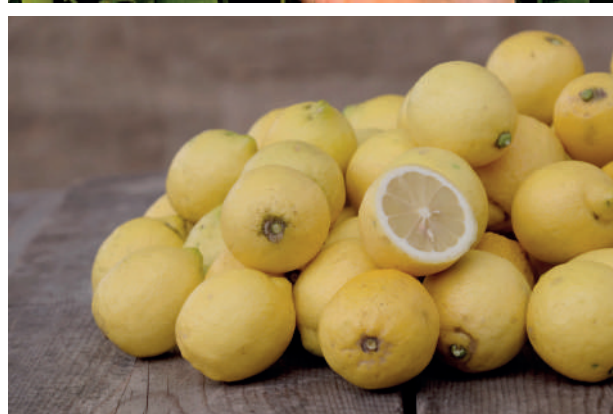
Valencia to jedna z najbardziej znanych i najczęściej uprawianych w świecie odmian jasnej pomarańczy. Owoce tej odmiany mają okrągłą formę lekko spłaszczoną na biegunach i jasno pomarańczową skórkę. To pomarańcza przeznaczana głównie na soki, ze względu na dużą soczystość, brak nasion oraz walory smakowe. Skórka tej odmiany ma najmniej goryczy, dlatego jest ona poszukiwana przez wielbicieli skórki kandyzowanej czy pomarańczowych marmolad. Drzewa obradają owocami średnich rozmiarów, miąższ jest jasno pomarańczowy, mocno włóknisty. Valencia to jedna z najpóźniejszych odmian, zbierana od kwietnia do połowy czerwca, kończy sezon cytrusowy w Europie.

 IV - VI

 ID 757 / 788

Cubotto 11,5 kg / Siatka 3,5 kg

Włochy, Sycylia



Cytryna

Cytryna Feminello Siracusano to odmiana, która w przeciwieństwie do większości cytrusów zakwita mniej więcej co 40 dni, dlatego cytryna jest dostępna przez cały rok. W zależności od warunków klimatycznych i pory roku owoce cytryny mogą jednak znacznie różnić się od siebie. Cytryny zbierane od listopada do lutego nazywane „primofiore” mają zielony i jasnozielony kolor przechodzący w żółtawy. Cytryny zbierane wiosną (od kwietnia do czerwca) nazywane są „bianchetto” lub „maiolino” mają formę eliptyczną i kolor skórki przechodzi od intensywnie żółtego po blade. Latem (od lipca do października) cytryna obradza zielonymi owocami, stąd też nazywana jest „verdello” od włoskiego słowa "verde" - zielony, które są znacznie mniejsze, mają twardą skórkę i zbity miąższ i często mylone są z innym cytrusem - lime. Stopień wybarwienia skórki zależy od różnicy temperatur pomiędzy dniem a nocą. Im niższe temperatury i większa amplituda tym szybciej skórka przebarwia się na żółto.

 I-XII

 ID 61 / 188

Cubotto 12 kg / Siatka 2 kg

Włochy, Sycylia



Cytryna Piritto

Cytryna Piritto to odmiana cytryny nazywana na Sycylii cytryną "sałatową" o bardzo grubym i słodkawym albedo. Używana jako przekąska ze szczyptą soli lub jako dodatek do sałat w połączeniu z czerwonymi pomarańczami i fenkułem.

 I-II

 ID 409 / 537

Cubotto 10 kg / Siatka 2 kg

Włochy, Sycylia



Klementynka Nova

Tę odmianę klementynek nazywamy po prostu "Nova" a w Hiszpanii noszą nazwę "Clemenvilla" – jest to połączenie uzyskane w latach 40-tych na Florydzie ze skrzyżowania klementynki zwyczajnej z tangerynką Orlando. Skórka jest cienka, o intensywnie pomarańczowym kolorze, łatwa do obierania, drzewo obradza owocami o średnim rozmiarze. „Nova” to klementynka, która zdobywa dużą popularność, ponieważ jest praktycznie bez pestek, ale także dlatego, że jest bardzo słodka i soczysta oraz ma intensywny, przyjemny smak. Zbierana jest od grudnia do stycznia.

 XII - I

 ID 84 / 452

Cubotto 12 kg / Siatka 2 kg


Włochy, Sycylia



Mandarynka Ciaculli

Nazwa tej odmiany mandarynki pochodzi od miejscowości w okolicach Palermo, gdzie została odkryta. To odmiana, która narodziła się jako wynik naturalnego krzyżowania się wielu odmian cytrusów. Spośród innych mandarynek wyróżnia ją bardzo intensywny zapach, cienka skórka i duża zawartość cukru. Jest to odmiana endemiczna, co za tym idzie posiada dużą ilość nasion.

 II - III

 ID 624 / 625

Cubotto 12 kg / Siatka 2 kg


Włochy, Sycylia



Gorzka pomarańcza

Arancia amara - dzika, gorzka pomarańcza zbierana jest na przełomie stycznia i lutego. Jej nazwa nawiązuje do intensywnego gorzkawego i mocno kwaśnego smaku. Jest lekka, ma pomarszczoną skórkę, która łatwo odchodzi od miąższu i dużą ilość pestek. To pomarańcza szeroko ceniona jako produkt bazowy marmolady szczególnie znanej i cenionej w Wielkiej Brytanii. Marmolada z gorzkiej pomarańczy łączy się również dobrze z dojrzewającymi serami.

 I-II

 ID 409 / 537

Cubotto 10 kg / Siatka 2 kg

Włochy, Sycylia



Kumkwat

Kumkwat lub inaczej chińska mandarynka to cytrus pochodzący z Chin, który przyjął się doskonale na Sycylii. Do Europy kumkwat został sprowadzony w połowie XIX wieku przez zbieracza roślin o nazwisku Fortune, stąd też kumkwat nazywany jest fortunellą. Drzewo kumkwatu ma niewielkie rozmiary (do 3m wysokości), kwitnie wiosną i owocuje w okresie od lutego do kwietnia. Obradza drobnymi owocami. Kumkwat ma jasno pomarańczową, cienką skórkę, bogatą w olejki aromatyczne. Zazwyczaj zjadany w całości, świeży razem ze skórką lub kandyzowany czy też w czekoladzie. Cechą charakterystyczną tej odmiany jest to, że miąższ kumkwatu jest zazwyczaj mocno kwaskowaty a nutę słodczy nadaje skórką.

📅 II - IV

🌱 ID 637

Plastikowe pudełko 250g

Włochy, Sycylia



Grapefruit Star Ruby

Różowy grejpfrut jest spontaniczną mutacją grejpfruta żółtego, jaka została znaleziona w Teksasie w latach 30-tych, zaś odmiana star rugby pochodzi z lat 70-tych. Owoce jest bardzo duży, a jego waga może nawet przekraczać pół kilograma. Miąższ ma intensywnie różowy kolor, jest soczysty, w smaku zazwyczaj lekko gorzkawy. Ma liczne właściwości odżywcze, wspomaga „oczyszczanie” organizmu. Zbiory od grudnia do marca w zależności od pogody w danym sezonie.

📅 XII - III

🌱 ID 406 / 450 / 484

Cubotto 10 kg / Siatka 2 kg / Siatka 1 kg

Włochy, Sycylia



Awokado Fuerte

Awokado Fuerte to owoc o formie zbliżonej do gruszy o gładkiej, lśniącej skórcie i kremowym, delikatnym miąższu w kolorze bladej zieleni. Smak przywołuje na myśl nutę orzechową. Owoce uprawiane na Sycylii osiągają średnie rozmiary, gdzie sztuka waży najczęściej od 220 do 350g. Fuerte dojrzewa od listopada do stycznia.

📅 XI - I

🌱 ID 469 / 470

Cubotto 10 kg / Siatka 2 kg

Włochy, Sycylia, San Leonardello

Awokado

to owoc egzotyczny pochodzący z południowej Ameryki, znany od czasów Azteków i Inków, ale w Europie rozpowszechniony dopiero w ostatnim stuleciu. Pierwsze drzewa awokado na Sycylii posadzono w latach 70-tych. Istnieje ponad 600 odmian awokado, co pozwoliło na stworzenie krzyżówek odmian, które dobrze adoptują się w różnych warunkach klimatycznych nieco innych od tych subtropikalnych. Awokado jest cenione przede wszystkim za zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, które stanowią 20% owocu. Owoce najlepiej przechowuje się w chłodnym i suchym miejscu, odradzamy jednak najzimniejsze miejsca w lodówce. Aby przyspieszyć dojrzewanie awokado, wystarczy przechowywać je w papierowej torebce w towarzystwie jabłek.



Awokado Bacon

Owoc awokado odmiany Bacon ma owalny kształt i cienką, zieloną, błyszczącą skórkę. Miąższ ma delikatny jasny kolor przechodzący w zielono-żółty w zależności od stopnia dojrzałości, o lekkim smaku i nieco włóknistej strukturze. Owoce uprawiane na Sycylii osiągają średnie rozmiary (od 180g do 300g szt.) Okres dojrzewania i zbiorów przypada od listopada nawet do marca.

📅 XI - III

🌱 ID 22 / 23

Cubotto 10 kg / Siatka 2 kg

Włochy, Sycylia, San Leonardello



Awokado Hass

Awokado Hass to owoc o gruszkowatej formie z chropowatą skórką, której ciemno zielony kolor wraz z dojrzewaniem zbliża się do czarnego. Miąższ tej odmiany jest niezwykle maślany, kremowy, bez włókien, o jasnym zielonym kolorze i intensywnym smaku. Sztuka awokado tej odmiany waży od 120g do 200g. Dzięki grubej i twardej skórcie, Hass dobrze znosi transport. Okres dojrzewania i zbiorów przypada od stycznia do maja.

📅 I - V

🌱 ID 313 / 314

Cubotto 12 kg / Siatka 2 kg

Włochy, Sycylia, San Leonardello



Granat

Nazwa granatu pochodzi od łacińskiego słowa „malum” i „garantum” (jabłko z nasionami). To owoc niezwykle wytrzymały, o grubej skórcie w kolorze od żółtego poprzez czerwony aż do odcieni brązowego. Na miąższ składają się liczne nasiona w pięknych kolorach oscylujących od jasnoróżowego do czerwonego. Odmiana Mollar de Elche ma miąższ o intensywnym, różowym kolorze, który jest niezwykle soczysty i słodki. Nasiona są miękkie. Owoce ten dojrzewa w październiku, po zbiorach jest przechowywany do miesiąca w niskich temperaturach, gdzie granat bardzo dobrze się konserwuje nie tracąc na swoich walorach smakowych. Bogaty w potas i polifenole, znany ze swoich właściwości moczopędnych.

📅 XI

🌱 ID 945

Cubotto 10 kg

Włochy, Sycylia