- Agrume polpa bionda –

VARIETA' – **" NAVELINE "** La cultivar di quest'agrume è d'origine Californiana, dove è stata ottenuta da una mutazione gemmaria della Washington Navel. Inizialmente, in Europa è stata valorizzata in Spagna, da dove è stata importata in Italia. Le arance naveline devono il loro particolare nome alla lingua inglese. La parola navel significa appunto ombelico in quanto i botanici inglesi vollero rilevare la forma sferica di questo frutto senza semi, diverso dalle altre arance, apprezzato in tutto il mondo anglosassone, soprattutto per la produzione di confetture. L'albero è di medie dimensioni, Il frutto presenta una forma caratteristica obovoide. Nel nostro territorio va in maturazione completa fine Ottobre inizio di Novembre, è la più precoce e normalmente s'inizia la raccolta nella prima decade di Novembre. Arancia di grandezza media grande; con buccia liscia e senza imperfezioni, ottima da mangiare a spicchi. E' "bionda" e primizia, in altre parole matura prima delle altre. E' apirena (senza semi) e sono dunque molto apprezzate dai bambini, è un'arancia di bell'aspetto. La polpa presenta una tessitura grossolana, moderatamente succosa. La buccia è liscia e senza imperfezioni, poco profumata prima di essere aperta. Le Naveline, oltre ad essere tra le più ricche di vitamina C, sono le più caloriche e sono dunque le più adatte per le persone asteniche e con il sistema immunitario indebolito, pertanto sono Indicate nei regimi vegetariani. Come tutte le arance aiutano il nostro organismo ad assorbire il ferro dai vegetali e stimola le difese del sistema immunitario, prevenendo i fastidiosi raffreddori.

Questa nostra varietà proviene da un impianto giovane, **è disponibile a partire dalla prima decade di Novembre, e mediamente la raccolta dura circa un mese.**

PRODUZIONE PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Periodo di raccolta Novembre / Dicembre

Consigliato Solo spremuta arance piccoline dal diametro di mm. 50 Cal. 180/200

Q.tà	P. lordo	P. netto	€ al kg	Arance		Sp. imb.		totale		Sp. spediz		Totale
01	Kg 30	Kg 28	€ 0,40	€ 11,20	+	€ 3,40	=	€ 14,60	+	€ 13,42	=	€ 28,02

Per spremute e si vuole risparmiare è consigliabile: Calibro 160 pezzatura piccola

Q.tà	P. lordo	P. netto	€ al kg	Arance		Sp. imb.		totale		Sp. spediz		Totale
01	Kg 15	Kg 14	€ 0,60	€ 8,40	+	€ 2,00	=	€ 10,40	+	€ 13,42	=	€ 23,82
01	Kg 20	Kg 18	€ 0,60	€ 10,80	+	€ 3,40	=	€ 14,20	+	€ 13,42	=	€ 27,62
01	Kg 25	Kg 23	€ 0,60	€ 13,80	+	€ 3,40	=	€ 17,20	+	€ 13,42	=	€ 30,62

Se in larga parte il consumo è in spremute è consigliabile: calibro 120 pezzatura media piccola

Q.tà	P. lordo	P. netto	€ al kg	Arance		Sp. imb.		totale		Sp. spediz		Totale
01	Kg 7,5	Kg 7	€ 0,70	€ 4,90	+	€ 1,50	=	€ 6,40	+	€ 13,42 Fino a 3 Qtà	=	€ 19,82
01	Kg 15	Kg 14	€ 0,70	€ 9,80	+	€ 2,00	=	€ 11,80	+	€ 13,42	=	€ 25,22
01	Kg 20	Kg 18	€ 0,70	€ 12,60	+	€ 3,40	=	€ 16,00	+	€ 13,42	=	€ 29,42
01	Kg 25	Kg 23	€ 0,70	€ 16,10	+	€ 3,40	=	€ 19,50	+	€ 13,42	=	€ 32,92

Se in larga parte il consumo è da tavola è consigliabile: calibro 108 pezzatura media

Q.tà	P. lordo	P. netto	€ al kg	Arance		Sp. imb.		totale		Sp. spediz		Totale
01	Kg 7,5	Kg 7	€ 0,80	€ 5,60	+	€ 1,50	=	€ 7,10	+	€ 13,42 Fino a 3 Qtà	=	€ 20,52
01	Kg 15	Kg 14	€ 0,80	€ 11,20	+	€ 2,00	=	€ 13,20	+	€ 13,42	=	€ 26,62
01	Kg 20	Kg 18	€ 0,80	€ 14,40	+	€ 3,40	=	€ 17,80	+	€ 13,42	=	€ 31,22
01	Kg 25	Kg 23	€ 0,80	€ 18,40	+	€ 3,40	=	€ 21,80	+	€ 13,42	=	€ 35,22

Per consumo solo da tavola è consigliabile: calibro 90 pezzatura grande

Q.tà	P. lordo	P. netto	€ al kg	Arance		Sp. imb.		totale		Sp. spediz		Totale
01	Kg 7,5	Kg 7	€ 1,00	€ 7,00	+	€ 1,50	=	€ 8,50	+	€ 13,42 Fino a 3 Qtà	=	€ 21,92
01	Kg 15	Kg 14	€ 1,00	€ 14,00	+	€ 2,00	=	€ 16,00	+	€ 13,42	=	€ 29,42
01	Kg 20	Kg 18	€ 1,00	€ 18,00	+	€ 3,40	=	€ 21,40	+	€ 13,42	=	€ 34,82
01	Kg 25	Kg 23	€ 1,00	€ 23,00	+	€ 3,40	=	€ 26,40	+	€ 13,42	=	€ 39,82

Per consumo solo da tavola è consigliabile: calibro 72 pezzatura molto grande

Q.tà	P. lordo	P. netto	€ al kg	Arance		Sp. imb.		totale		Sp. spediz		Totale
01	Kg 7,5	Kg 7	€ 1,20	€ 8,40	+	€ 1,50	=	€ 9,90	+	€ 13,42 Fino a 3 Qtà	=	€ 23,32
01	Kg 15	Kg 14	€ 1,20	€ 16,80	+	€ 2,00	=	€ 18,80	+	€ 13,42	=	€ 32,22
01	Kg 20	Kg 18	€ 1,20	€ 21,60	+	€ 3,40	=	€ 25,00	+	€ 13,42	=	€ 38,42
01	Kg 25	Kg 23	€ 1,20	€ 27,60	+	€ 3,40	=	€ 31,00	+	€ 13,42	=	€ 44,42