



Ciao,

Nel ringraziarti per la fiducia accordataci acquistando i nostri prodotti riteniamo utile dare qualche indicazione sulla corretta conservazione degli agrumi che ti sono stati consegnati. Lo facciamo rispondendo a delle domande che comunemente riceviamo durante le distribuzioni.

**Domanda: Devo necessariamente conservare in frigo?**

No non e' necessario usare il frigo se si ha a disposizione un luogo fresco e asciutto.

**Domanda: posso tenere le arance sul balcone?**

Si ma non se c'e' il rischio di gelate. Inoltre evitare che il sole batta direttamente.

**Domanda: posso tenere le arance nella scatola?**

Si ma non tutte. L'ideale sarebbe non tenerne troppi strati sovrapposti. Quindi APRIRE subito la scatola (se e' una di quelle chiuse) e distribuire gli agrumi in altre scatole.

**Domanda: quanto durano gli agrumi?**

Le arance vengono raccolte quanto piu' a ridosso della spedizione. Di norma si conservano bene per tre settimane se si seguono le indicazioni. Le clementine (o mandaranci) durano almeno un paio di settimane. I limoni anche piu' di tre settimane.

**Domanda: come mai ho trovato qualche frutto andato a male nella scatola che ho ricevuto?**

Si puo' succedere ma deve essere un caso raro. Noi non trattiamo i frutti e li mettiamo in scatola cosi' come raccolti, stando attenti ad evitare il frutto gia' danneggiato o a rischio per dei difetti. E' un'operazione fatta a mano e quindi qualcosa puo' sfuggire. Ma per fortuna dato che spediamo almeno 10% di prodotto in piu' rispetto all'acquistato questi casi sporadici vengono compensati.

In caso di pacco sfortunato (anche per eventuali danneggiamenti nel trasporto) il cliente e' invitato a fare una foto e inviarla al gestore che ce la inoltrera'. Provvederemo quindi a rispedire a nostre spese.

**Domanda: come mai i frutti sono di dimensioni diverse?**

Normalmente i clienti pensano che le arance tutte dello stesso calibro siano le piu' belle e buone. Questo non e' affatto vero. Si tratta in fin dei conti di un costo (la calibratura intorno ai 10-15cent al chilo) che paghiamo quando acquistiamo quel tipo di prodotto. Noi raccogliamo cosi' come l'albero produce, evitando solamente i calibri troppo piccoli, quindi in generale i frutti nella scatola potranno essere di calibro diverso. Ma i frutti sono buoni allo stesso modo. Quest'anno comunque l'annata di

caldo eccezionale ha bloccato la crescita dei frutti, che risultano mediamente piu' piccoli degli scorsi anni. Abbiamo quindi deciso di aumentare le quantita' ad un +15% di arance e non solo +10%. Non sarebbe stato necessario ma lo abbiamo fatto comunque.

**Domanda: ho l'impressione che il peso sia inferiore a quello acquistato...**

Anche la pesatura e' fatta manualmente. Benche' sia naturale un calo di peso nei (pochi giorni) del trasporto e distribuzione, questo non puo' giustificare un calo significativo. Se si ha l'impressione di peso scarso, invitiamo quindi a pesare e segnalare qualsiasi ammanco. Anche questo verra' compensato (tipicamente negli ordini successivi) con le nostre scuse per l'errore (umano) commesso.

**Domanda: come mai i frutti hanno la buccia di colore ancora incerto?**

Questa prima spedizione avviene a fine novembre/inizio dicembre. Gli agrumi hanno un buon livello di maturazione ma non siamo al culmine (tipicamente tra fine dicembre e gennaio). Quindi la buccia delle arance in alcuni frutti potrebbe essere meno arancione del frutto di gennaio. Stesso per i limoni ad esempio. Ma il sapore e' gia' buono.

Al mercato o nei centri commerciali si vedono frutti di un bel colore intenso. State attenti, perche' per ottenere questo effetto i frutti vengono passati al forno. Si, hai capito bene: al forno. Il processo di riscaldamento controllato accelera la pigmentazione dando l'effetto di un frutto maturo e, forse, meno naturale nel periodo. Nota bene, l'accelerazione riguarda la buccia e non il contenuto (in particolare degli zuccheri, quindi la dolcezza)