

Padiglione 4 Stand C012

Tarocco Ippolito – Piantina madre in esposizione al Padiglione 4 Stand C012



L'arancia rossa Tarocco Ippolito è un clone interessante per il suo colore, è particolarmente rosso, la pigmentazione è molto accentuata sin dall'inizio della stagione agrumaria. Il gusto della polpa, priva di semi, è eccellente ed è caratterizzato da un armonico contrasto tra zuccheri e acidi. La pigmentazione antocianica è straordinaria e si estende mediamente anche sulla buccia. Ogni frutto pesa mediamente 200 grammi. Il calendario di raccolta va dal 5 gennaio al 20 febbraio.

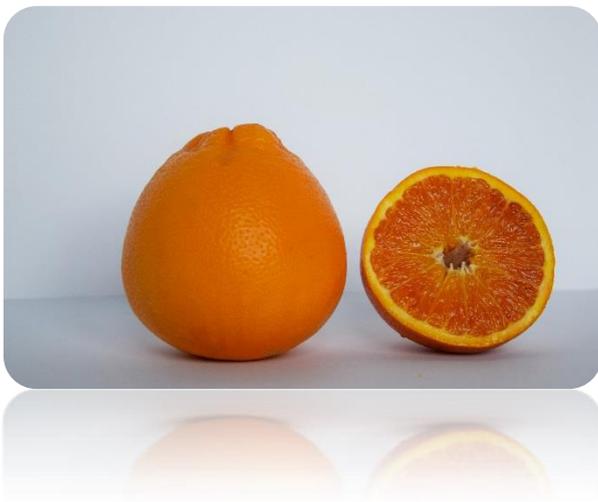
Oranfrizer ha messo a dimora questa varietà in Sicilia, nella Piana di Catania alle pendici del vulcano Etna, dove per natura l'arancia rossa trova le sue migliori condizioni pedoclimatiche.

The Tarocco Ippolito is an interesting clone for its deep red color, it has a very strong pigmentation from the beginning of the citrus season. The taste of the pulp, seedless, is excellent and characterized by a harmonious sweet- sour taste. The pigmentation of anthocyanins is extraordinary and usually extends also to the peel. Each fruit is about 200 grams.

The harvest period is from January 5th to February 20th .

Oranfrizer planted this variety in Sicily, in the Catania Plain on the Mount Etna's slopes, where the blood orange finds the best microclimatic conditions by nature.

Tarocco Sciara



L'arancia rossa Tarocco Sciara è un clone dall'elevata pezzatura e dall'alta resa in succo. Ogni frutto pesa mediamente 210-230 grammi, ha la buccia di colore giallo arancio, la sua polpa è senza semi ed è di colore arancio intenso, è lieve la presenza di screziature rosse. I segmenti particolarmente sottili fanno sì che il succo custodito nella polpa sia percepito al palato con abbondanza. Il calendario di raccolta va dal 1 febbraio al 30 marzo. Oranfrizer ha messo a dimora questa varietà in Sicilia, nella Piana di Catania alle pendici del vulcano Etna, dove per natura l'arancia rossa trova le sue migliori condizioni pedoclimatiche.

The Tarocco Sciara is a large sized and a high juicy clone. Each fruit is about 210-230 grams, the peel is orange-yellow colored, the pulp is seedless and has an intense orange color, the presence of red shades is moderate. The segments of this orange are so thin that the pulp juice is fully tasted on the palate.

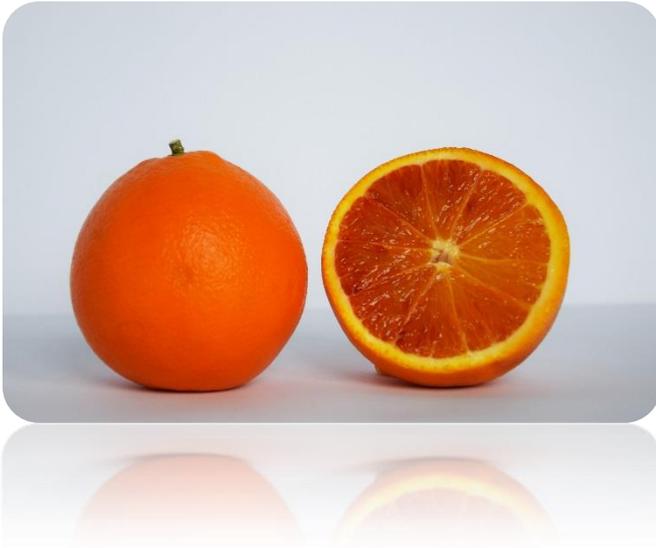
The harvest period is from February 1st to March 30th.

Oranfrizer planted this variety in Sicily, in the Catania Plain on the Mount Etna's slopes, where the blood orange finds the best microclimatic conditions by nature.

Per maggiori info

Oranfrizer srl - Ufficio Stampa & Comunicazione Marketing - PR & Marketing Communication
egle.zapparrata@oranfrizer.it / +39 095 7937111 / +39 3288019377

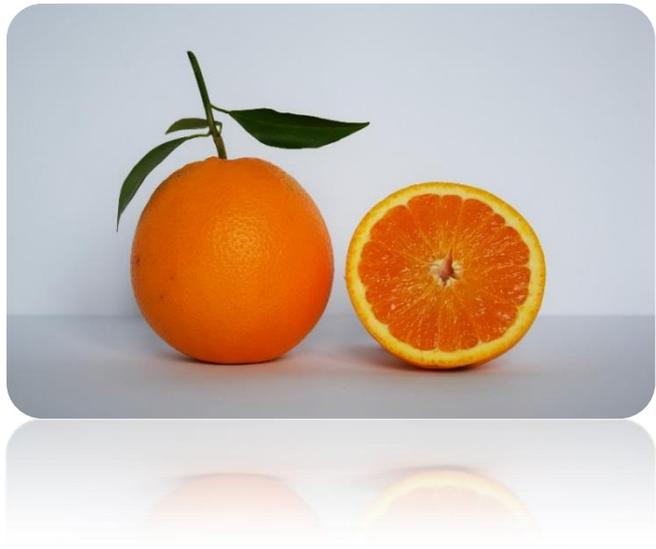
Tarocco Meli



L'arancia rossa Tarocco Meli è un clone importante per la sua maturazione tardiva e per l'elevata persistenza dei frutti maturi sulla pianta. La polpa è priva di semi, si mantiene compatta, è di colore arancio intenso ed ha una buona presenza di screziature rosse. La pigmentazione antocianica della buccia è rara e poco estesa. Ogni frutto pesa mediamente 200 grammi. Il calendario di raccolta va dal 10 marzo al 10 maggio, così grazie a questo nuovo clone la stagione dell'arancia rossa si amplia dall'inverno alla primavera. Oranfrizer ha messo a dimora questa varietà in Sicilia, nella Piana di Catania alle pendici del vulcano Etna, dove per natura l'arancia rossa trova le sue migliori condizioni pedoclimatiche.

The Tarocco Meli is a notable clone for its late ripening and its high persistency of the ripe fruit on the tree. The pulp is compact and seedless, has an intense orange color and a good presence of red shades. The pigmentation of anthocyanins on the orange peel is rare and not very extensive. Each fruit is about 200 grams. The harvest period is from March 10th to May 10th, therefore thanks to this new clone the blood orange season extends from the winter to the spring. Oranfrizer planted this variety in Sicily, in the Catania Plain on the Mount Etna's slopes, where the blood orange finds the best microclimatic conditions by nature.

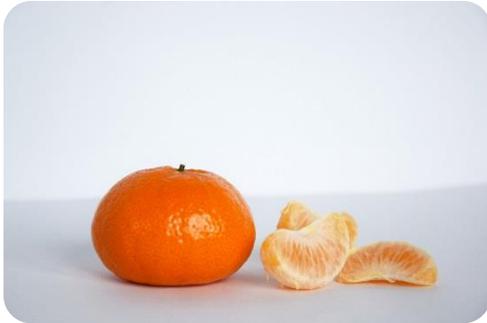
Tarocco Sant'Alfio



L'arancia rossa Tarocco Sant'Alfio è un clone particolarmente tardivo, si distingue per l'ottima persistenza dei frutti maturi sulla pianta. Il frutto è privo di semi, è riconoscibile per la sua modesta pigmentazione, sia nella polpa che nella buccia che presentano un colore arancione molto intenso. Ogni frutto pesa mediamente 200 grammi. Il calendario di raccolta va dall'inizio di Aprile fino alla fine di maggio, si tratta di un'arancia rossa che può quindi essere disponibile in piena primavera. Oranfrizer ha messo a dimora questa varietà in Sicilia, nella Piana di Catania alle pendici del vulcano Etna, dove per natura l'arancia rossa trova le sue migliori condizioni pedoclimatiche.

The Tarocco Sant'Alfio is a late clone, it differs from others for its excellent persistence of ripe fruits on the plant. The fruit is seedless, it has a modest pigmentation both in the pulp that the peel, these ones present a very intense orange color. Each fruit weighs about 200 grams. The harvest period is from the beginning of April until the end of May, thanks this new clone therefore the red orange may be available also in the middle of spring. Oranfrizer planted this variety in Sicily, in the Catania Plain on the Mount Etna's slopes, where the blood orange finds the best microclimatic conditions by nature.

Mandalate



Il Mandalate è un particolare mandarino che Oranfrizer ha iniziato a coltivare nella Piana di Catania, in Sicilia, per ampliare la stagionalità della sua gamma di piccoli e grandi agrumi. Si tratta di un agrume ibrido triploide originato dall'incrocio tra il mandarino Fortune e il mandarino Avana tetraploide. Il periodo di raccolta del Mandalate è molto tardivo (tra il 15 febbraio e il 15 aprile), dunque il frutto si rende disponibile proprio quando commercialmente non sono più rintracciabili altri piccoli agrumi. Il Mandalate è privo di semi, ha una buccia arancione sottile, la polpa è intensa sia nel colore che nel sapore ed oltre ad essere molto succosa presenta anche un elevato contenuto di zuccheri e acidi. Al palato il suo sapore è fresco tendente all'acidulo. Ogni frutto pesa mediamente 100 grammi.

The Mandalate is a particular mandarin cultivated by Oranfrizer in the Sicilian Catania Plain, to expand its range of large and small citrus fruits. It is a hybrid triploid citrus obtained from the cross between Fortune mandarin and Havana tetraploid mandarin. The harvest period is very late (between February 15 th and April 15 th), therefore this fruit is available when the other small citrus fruits are over.

The Mandalate is seedless, the peel is orange colored and thin, the pulp is intense both in color and flavor, moreover it is very juicy and has a high content of sugars and acids. On the palate its taste is fresh tending to acid. Each fruit weighs is about 100 grams.

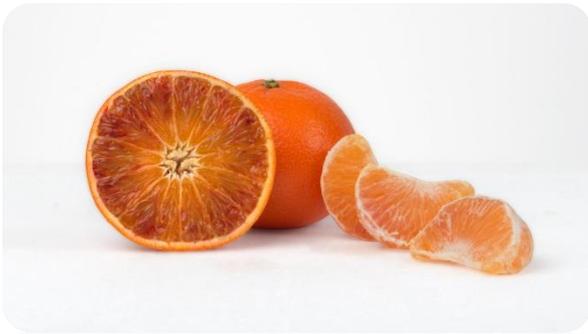
Taclè

Il Taclè dentro e fuori ha preso il meglio dei pregiati agrumi da cui proviene: l'arancia rossa Tarocco e il Clementine Monreal. Questo mandarino è una primizia siciliana, nella Piana di Catania la raccolta inizia il 15 dicembre e si conclude intorno al 15 febbraio. Il Taclè è un ibrido triploide, esternamente è di colore arancio forte e dentro presenta delle screziature rosse, mediamente pesa 175 grammi. Il frutto al palato è vivace, è facile da sbucciare e non ha semi. Le antocianine custodite nella polpa creano delle particolari e naturali sfumature rosse che fanno del Taclé un ricco scrigno nutrizionale dal sapore unico ed inimitabile.



The Taclè has inside and outside the best of the fine citrus fruits from which it comes: the Tarocco blood orange and the Monreal clementine. This mandarin is a Sicilian early fruit cultivated in the Catania Plain available to be harvested from December 15 th to February 15 th. The Taclè is a triploid hybrid, externally it has a strong orange color and inside has red shades, it is about 175 grams. The fruit on the palate is tasty, easy to peel and seedless. The anthocyanins in the pulp create particular and natural red nuances that make the Tacle a rich nutritional treasure with an unique and inimitable flavor.

Mandared - Piantina madre in esposizione al Padiglione 4 Stand C012

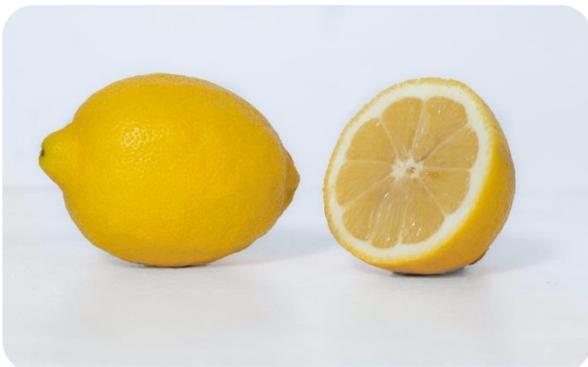


Il Mandared, è il primo mandarino a polpa rossa, è un agrume ibrido triploide nato dall'incrocio tra l'arancia rossa Tarocco e il Clementine Nules. Questo frutto si distingue per la notevole pigmentazione della polpa, al palato ha un sapore deciso, dal punto di vista nutrizionale è uno dei mandarini più ricchi per il suo contenuto di antocianine. È facile da sbucciare, l'esocarpo ha una grana fine ed è di colore arancio intenso, è un "soft citrus" di pezzatura elevata, può raggiungere i 200 grammi. Il periodo di raccolta inizia il 25 gennaio e si conclude intorno al 25 febbraio.

The Mandared is the first mandarin with the red pulp, it is a hybrid triploid citrus born from the crossing between the blood orange Tarocco and the Clementine Nules.

This fruit is distinguished by the notable pigmentation of the pulp, on the palate it has a very intense flavor, from the nutritional point of view is one of the richest mandarins for its anthocyanin content. It is easy to peel, the exocarpe has a fine grain and an intense orange color, it is a "soft citrus" with large size, it could weigh until 200 grams. The harvest period begins on January 25 th and ends on February 25 th.

Limone Femminello Siracusano 2KR - Piantina madre in esposizione al Padiglione 4 Stand C012



Il limone 2KR deriva dal Femminello Siracusano, il suo albero è molto produttivo, ha una chioma particolarmente vigorosa con rami quasi privi di spine, fiorisce e frutta ben quattro volte, la raccolta principale è quella che anticipa l'inverno. I limoni maturano già in ottobre, oltre ad essere precoci crescono rapidamente e sono leggermente più grossi rispetto ai classici Femminelli.

Il limone 2KR pesa mediamente 150 grammi. Ha una forma ellittica e una base rotonda. La buccia può essere gialla o verde (dipende dal periodo della fioritura), è leggermente granulosa, non troppo spessa e profumatissima. La polpa ha un gusto deciso e aromatico, è molto succosa, di solito presenta 10 segmenti con spesse membrane. Oranfrizer ha messo a dimora questa nuova varietà in Sicilia dove per natura gli agrumi trovano le migliori condizioni pedoclimatiche.

Lemon Femminello Siracusano 2KR

Lemon 2KR originates from the Femminello Siracusano. The tree is very productive, has an intense and vigorous crown with few thorns on the branches. This variety blooms and produces fruits four times a year and the main harvest is the one before the winter.

Lemons ripen already in October and quickly expand with fruits slightly bigger than Femminello Siracusano. Each fruit is about 150 grams, oval shaped with a round base. The peel could be yellow or green (according to the blossoming period), a bit granulese, not too thick and very scented. The flesh has an aromatic and strong taste, very juicy with usually 10 segments and strong membranes. Oranfrizer cultivates this new variety in Sicily, the ideal land for the best citrus fruits.

Melograno - Piantina madre in esposizione al Padiglione 4 Stand C012



Il melograno, anche se è presente in Sicilia dai tempi dell'antica Roma, non ha mai raggiunto nell'isola una tale coltivazione da consentirne la distribuzione commerciale. Oranfrizer da pioniera, ha puntato sull'innovazione colturale del melograno in Sicilia per aggiungerlo alla sua gamma di frutti ricchi di sostanze nutrizionali importanti per la salute. Il melograno si distingue per il suo prezioso valore nutrizionale, è una bacca ricca di succosi e dolci arilli che custodiscono un elevato contenuto di polifenoli, di antocianine, di flavonoidi. Il melograno ha anche un buon contenuto di zuccheri (~16°Bx), di sali minerali e di vitamine del gruppo B. La varietà Wonderful One è disponibile da ottobre a novembre, è riconoscibile per l'intensa colorazione rosso rubino della buccia e degli arilli, ogni frutto può pesare dai 300 ai 800 grammi.

The pomegranate, although it is common in Sicily since the Roman period, only nowadays it so widespread to allow its commercial distribution. Oranfrizer, as pioneer, has focused on the innovative cultivation of this fruit, with the purpose to add also the pomegranate inside the line of precious fruits rich in nutritional facts.

The pomegranate has a high nutritional value, this berry has a lot of sweet and juicy arils with a high content of polyphenols, anthocyanins, flavonoids.

The pomegranate also has a good sugar content (~ 16 ° Bx), minerals and vitamin B. The variety Wonderful One is available from October to November, it is recognizable for its intense ruby red color, both in the skin and arils. Each fruit weighs from 300 to 800 grams.