



*Goutez  
le Soleil.*

**ARGUMENTAIRE  
VARIÉTAL**

**CLÉMENTINE FINE  
CLÉMENTINE NOUR  
MANDARINE NADORCOTT**





Muroc

PETITS FRUITS

# CLÉMENTINE FINE

LA CLÉMENTINE FINE A UNE FORME ARRONDIE ET UNE BELLE COLORATION ORANGÉE. SON ÉCORCE EST PARMI LES PLUS FINES ET ELLE POSSÈDE UNE CHAIR FONDANTE SANS PÉPINS QUI LIBÈRE UNE SAVEUR PARFUMÉE.

## SAVEUR

Très sucrée

## AVANTAGE CONCURRENTIEL

Saveur très aromatique

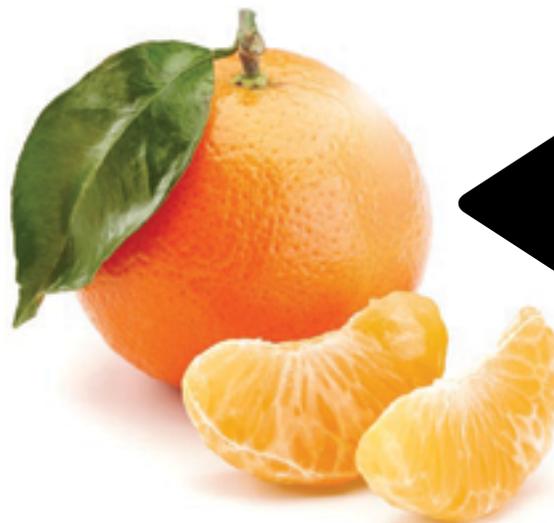
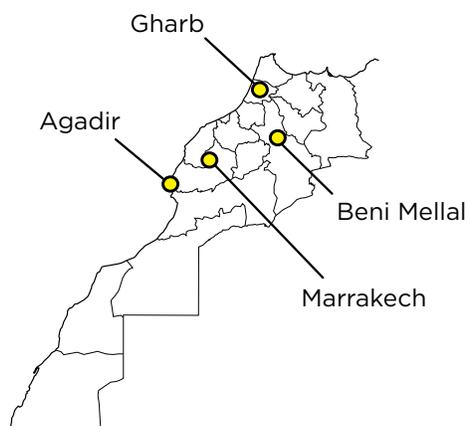
## MOIS DE PRODUCTION

OCT

NOV

DÉC

JANV



### FORME

De sphérique à oblongue

### CALIBRE

Petit à moyen

### COULEUR DE L'ÉCORCE

Jaunâtre en début de saison et orange en fin de saison

### TEXTURE DE L'ÉCORCE

Lisse à légèrement rugueuse

### ÉPAISSEUR DE L'ÉCORCE

Fine, adhère bien, mais s'épluche facilement

### TEXTURE DE LA CHAIR

Juteuse et tendre

### PRÉSENCE DE PÉPINS

Sans pépins

### FERMETÉ

Moyennement ferme à souple

### TAUX DE JUS

Supérieur à 48 %

### ACIDITÉ

Minimum de 0,7 %

### RAPPORT SUCRES/ACIDITÉ

Minimum de 8,5



MurOC



PETITS FRUITS

# CLÉMENTINE NOUR

*LA CLÉMENTINE NOUR A UNE ÉCORCE RUGUEUSE QUI SE DÉTACHE TRÈS FACILEMENT ET SON PÉDONCULE EST PROÉMINENT. EN BOUCHE, ELLE LIBÈRE UN JUS INCROYABLEMENT DOUX AVEC UN TRÈS FAIBLE TAUX D'ACIDITÉ.*

## SAVEUR

Délicate, peu acide et parfumée

## AVANTAGE CONCURRENTIEL

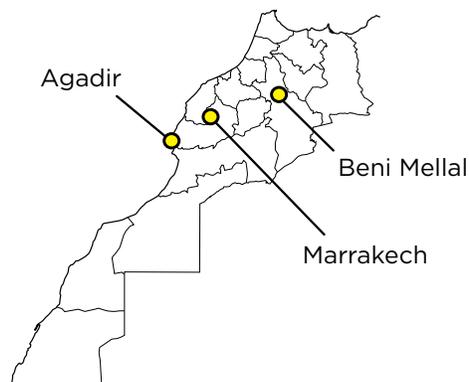
Saveur subtile et tardiveté

## MOIS DE PRODUCTION

DÉC

JAN

FÉV



### FORME

Globuleuse avec pédoncule proéminent

### CALIBRE

Petit à moyen

### COULEUR DE L'ÉCORCE

Orange avec reflet vert en début de saison et orange en fin de saison

### TEXTURE DE L'ÉCORCE

Moyennement rugueuse

### ÉPAISSEUR DE L'ÉCORCE

Moyenne, facile à éplucher

### TEXTURE DE LA CHAIR

Juteuse et tendre

### PRÉSENCE DE PÉPINS

Sans pépins

### FERMETÉ

Moyennement ferme à souple

### TAUX DE JUS

Supérieur à 48 %

### ACIDITÉ

Minimum de 0,7 %

### RAPPORT SUCRES/ACIDITÉ

Minimum de 8,5



Muroc

PETITS FRUITS

# MANDARINE NADORCOTT

LA MANDARINE NADORCOTT A UNE FORME APLATIE, UNE ÉCORCE FINE ET ELLE EST TRÈS FACILE À ÉPLUCHER. SA CHAIR LIBÈRE UNE SAVEUR ORIGINALE GRÂCE À UN ÉQUILIBRE SUCRE/ACIDITÉ DES PLUS PARFAITS.

## SAVEUR

Mixte, très originale

## AVANTAGE CONCURRENTIEL

Sans pépins, tardive, saveur exceptionnelle

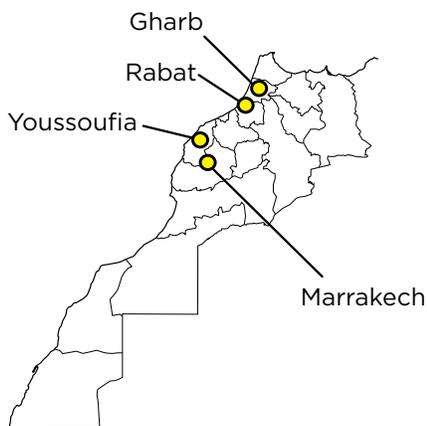
## MOIS DE PRODUCTION

JANV

FÉV

MARS

AVRIL



### FORME

Sphérique aplatie

### CALIBRE

Petit à moyen

### COULEUR DE L'ÉCORCE

Orange avec des plages jaunâtres et parfois des reflets verts

### TEXTURE DE L'ÉCORCE

Lisse à moyennement rugueuse, brillante

### ÉPAISSEUR DE L'ÉCORCE

Fine, très facile à éplucher

### TEXTURE DE LA CHAIR

Juteuse et filamenteuse

### PRÉSENCE DE PÉPINS

En général sans pépins

### FERMETÉ

Souple

### TAUX DE JUS

Supérieur à 48 %

### ACIDITÉ

Minimum de 0,7 %

### RAPPORT SUCRES/ACIDITÉ

Minimum de 8,5