



ORANGES & CLÉMENTINES

une passion délicieuse



PERDINE

desde 1890



PERDINE

desde 1890

L'EXCELLENCE EN HÉRITAGE

*Perdine, c'est l'histoire d'une famille
qui perpétue le savoir-faire ancestral de la culture des
agrumes dans la région de Valencia, en Espagne.
Depuis 1890, chaque génération s'engage à préserver
et à perfectionner cette tradition de l'excellence
en faveur du goût.*

*Les oranges et les clémentines Perdine sont
proposées à tous ceux qui recherchent le meilleur.
Professionnels de la gastronomie ou particuliers exigeants,
chacun peut accéder aux plaisirs du verger.*

LES SAVEURS AUTHENTIQUES DU TERROIR



Grâce à un savoir-faire ancestral, Perdine restitue le goût originel et véritable du fruit dans sa pureté et sa fraîcheur la plus parfaite. Nos oranges et nos clémentines bénéficient d'un soin artisanal et manuel à toutes les étapes de production. Jour après jour, nous œuvrons pour sublimer les qualités et révéler tout leur potentiel.



LA MÉDITERRANÉE VALENCIENNE, BERCEAU DE L'ORANGE EN EUROPE

Le pays de Valencia est sans nul doute le territoire le plus propice à la culture des agrumes. Dès la fin du XVIII^e siècle, les plantations d'orangers y trouvent un terrain idéal et des conditions météorologiques idylliques.



Les vergers Perdine se nichent au cœur de la vallée de Les Valls de Sagunt, au Nord de Valencia. Baignés de soleil, entre collines et mer, nos fruits puisent leurs saveurs incomparables de ce terroir d'exception.





L'ÉVEIL DES SENS

en 9 variétés

A travers une sélection exceptionnelle et rare, Perdine redonne ses lettres de noblesse à l'orange comme à la clémentine. Leurs saveurs intenses et généreuses raviront les palais les plus raffinés et offriront aux papilles une expérience de dégustation nouvelle et riche en émotions.

Avec ses fruits, Perdine vous propose un art de vivre « à la méditerranéenne » où les plaisirs de la table résident dans la pureté et l'authenticité du terroir.

LA CLÉMENTINE

Automnales et hivernales, les quatre variétés de clémentines sélectionnées par Perdine atteignent leur parfaite maturité d'octobre à mars. Né du croisement entre la mandarine et l'orange, ce fruit aux saveurs équilibrées, présente l'avantage d'être dans sa grande majorité sans pépin.



La Clemenules

Détectée en 1953 dans la localité de Nules (Castellón), la Clemenules se distingue par sa taille relativement importante et par son écorce épaisse, très facile à peler. Sa chair fondante et juteuse, dévoile des saveurs à l'équilibre entre acidité et sucre.



La Fina

De petite taille et de couleur orange foncée, la Fina tient son nom de la délicate finesse de son écorce. Facile à éplucher, sa chair tendre et juteuse libère des saveurs douces et sucrées.



La Clemenvilla

La Clemenvilla est issue de l'hybridation de la clémentine et de la tangerine. De forme aplatie et d'une teinte rouge orangée, elle renferme une pulpe rafraîchissante et généreuse en jus. Sa peau fine et parfumée la rend plus difficile à peler mais lui permet une très bonne conservation.



L'Ortanique

Contraction de orange, tangerine et unique, l'Ortanique restitue la pointe d'acidité tonique de l'orange et le goût sucré et juteux de la mandarine. D'une couleur orange intense, sa peau dégage un parfum puissant de par la grande quantité d'huiles essentielles qu'elle contient. Plus difficile à éplucher, l'Ortanique aime se faire désirer, mais sa pulpe fondante et très juteuse ne vous décevra pas.

L'ORANGE

Hivernales et printanières, nos oranges offrent tout leur potentiel gustatif de la mi-janvier à début juin. Perdine vous propose cinq variétés incontournables aux saveurs surprenantes.



La Sanguinelli



La Sanguinelli est sans conteste l'orange la plus rare et surprenante. Légèrement plus acide qu'une orange commune, sa pulpe très juteuse fascine par sa couleur rouge intense et profonde.



La Navel Late

D'une belle taille, la Navel Late est appréciée pour sa texture croquante et sa saveur excellente. Très facile à peler, sa pulpe est douce et juteuse. C'est probablement la plus sucrée des Navels.



La Navel Lane Late



Cette grande orange propose des saveurs d'une douceur incomparable et très peu acides. Son «nombril» est discret et sa peau d'une couleur orange pâle.



La Navel Powell

Avec son fruit King Size, la Navel Powell est l'orange de printemps par excellence. Son jus très peu acide et à teneur en sucres élevée ne développe aucune amertume.



La Valencia Late

Très différente des Navels, la Valencia Late est une des variétés les plus tardives de Valencia. De taille moyenne à grande, sa peau est facile à peler. Ses saveurs sont douces avec une pointe d'acidité supérieure aux Navels.

CHAQUE DÉTAIL
COMPTE ET DOIT TENDRE VERS
LA PERFECTION

Des fruits « cousus main »

Nos fruits sont délicatement cueillis à la main, un à un, après vérification de leur parfait état de maturité. Lentement mûris au soleil, ils ne sont jamais stockés. Ils sont emballés manuellement et peuvent être présentés sur demande dans des sacs en toile de jute, biodégradables et produits localement.

Prendre soin de la nature pour en extraire le meilleur

Chez Perdine, nous savons que c'est en préservant l'environnement et le terroir que l'on révèle les saveurs extraordinaires d'un fruit.

Toute notre production bénéficie du label Agriculture Raisonnée délivré par les autorités agricoles de la Communauté de Valencia. Nous nous engageons à ne pratiquer aucun traitement après récolte. Les fruits ne sont pas cirés et nous n'utilisons pas de fongicides.

Une fraîcheur intacte

Pour conserver la fraîcheur du verger, nos fruits sont expédiés dans l'instant suivant la cueillette, sans aucun stockage, avec des délais de livraison de 2 à 3 jours ouvrés dans toute l'Europe.

Un goût reconnu par la haute-gastronomie

Nos oranges ont été labellisées « Saveur exceptionnelle » au Superior Taste Award 2017 et 2019. Le jury international du Taste & Quality Institute (ITQi) composé des plus prestigieux Chefs et Sommeliers d'Europe a attribué à Perdine les 3 étoiles.

Par ailleurs, de grandes maisons nous font déjà confiance en distribuant nos fruits, comme La Grande Epicerie de Paris du Bon Marché et Rob Gourmet à Bruxelles.



PERDINE
desde 1890



NOS ENGAGEMENTS NOUS DISTINGUENT



FRUITS DE SAISON
Cueillis à maturité



**CUEILLETTE
À LA COMMANDE**
Sans stockage

PROFESSIONNELS

Perdine propose un accompagnement sur-mesure aux professionnels : tarification, conditionnement, animations sur le point de vente, etc.



**RÉCOLTE
MANUELLE**



LIVRAISON GRATUITE
48h - 72h

Contactez-nous pour en savoir plus.



**AGRICULTURE
RAISONNÉE**
Sans traitement après récolte



SAVEUR RECONNUE
par un jury de professionnels

NOS PÉRIODES DE DÉGUSTATION

	Saveurs	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin
Clémentines Clementes	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★★	●	●	●						
Clémentines Fina	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★		●	●						
Clémentines Clemenvilla	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★★			●	●					
Clémentines Ortanique	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★★						●	●		
Oranges Sanguinelli	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★★★					●	●	●		
Oranges Navel Late	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★					●	●	●		
Oranges Navel Lane Late	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★						●	●		
Oranges Navel Powell	Jus : ★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★							●	●	
Oranges Valencia Late	Jus : ★★★★★ Sucre : ★★★★★ Acidité : ★							●	●	●





PERDINE

desde 1890

PASSER COMMANDE

Contactez-nous par téléphone au +33 181 22 42 25
ou par mail info@perdine.com

www.perdine.com