



NARANJAS & CLEMENTINAS

una pasión deliciosa



PERDINE

desde 1890



PERDINE

desde 1890

UN LEGADO DE EXCELENCIA

*Perdine es la historia de una familia
que perpetúa el conocimiento ancestral del cultivo de
los cítricos en Valencia, España.
Desde 1890 cada generación se compromete a preservar
y perfeccionar la tradición de excelencia
en favor del sabor.*

*Las naranjas y clementinas Perdine están
disponibles para quienes buscan lo mejor.
Profesionales de la gastronomía o particulares exigentes,
todo el mundo puede disfrutar de los placeres de la huerta.*

LOS SABORES AUTÉNTICOS DEL TERROIR



Gracias a su savoir-faire ancestral Perdine restituye a la fruta su sabor original y su pureza y frescura más perfecta. Nuestras naranjas y clementinas se benefician de un cuidado artesanal y manual en todas las etapas de la producción. Día tras día, trabajamos para potenciar las extraordinarias cualidades de nuestros cítricos y revelar todo su potencial.



EL MEDITERRÁNEO VALENCIANO, CUNA DE LA NARANJA EN EUROPA

El país valenciano es sin duda el territorio más propicio para el cultivo de cítricos. Desde finales del siglo XVIII, los naranjales encuentran aquí un terreno ideal y un clima idílico.



Los huertos Perdine se encuentran en el corazón de Les Valls de Sagunto al norte de Valencia. Bañados por el sol, entre la montaña y el mar, nuestra fruta extrae su sabor incomparable de este terroir de riqueza excepcional.





EL DESPERTAR DE LOS SENTIDOS

en 9 variedades

Mediante una selección excepcional e inusual, Perdine le devuelve su carta de nobleza tanto a la naranja como a la clementina. Sus sabores intensos y generosos harán las delicias de los paladares más refinados ofreciendo al paladar una nueva experiencia de degustación y riqueza en sensaciones gustativas.

Con su fruta, Perdine ofrece un arte de vivir “a lo mediterráneo” donde los placeres de la mesa se encuentran en la pureza y la autenticidad del terroir.

CLEMENTINAS

De otoño e invierno, las cuatro variedades de clementinas seleccionadas por Perdine alcanzan su plena madurez entre octubre y marzo. Resultado del cruce de mandarina y naranja, esta fruta con sabores balanceados, tiene la ventaja de no tener semillas.



Clemenules

Detectada en 1953 en el término de Nules (Castellón), la Clemenules se distingue por su tamaño relativamente grande y su gruesa corteza, muy fácil de pelar. Su pulpa fundente y jugosa desvela sabores en equilibrio entre la acidez y el azúcar.



Fina

Pequeñas y de color naranja intenso, la Fina toma su nombre por la delicada finura de su corteza. Fáciles de pelar, su pulpa tierna y jugosa libera sabores suaves y dulces.



Clemenvilla

La Clemenvilla es un híbrido de clementina y tangerina. De forma achatada y de color naranja rojizo, su pulpa es refrescante y generosa en zumo. Su piel fina y perfumada es más difícil de pelar pero permite una muy buena conservación.



Ortanique

Contracción de naranja, mandarina y única, la Ortanique restituye el punto de acidez de la naranja y el sabor dulce y jugoso de la mandarina. De un intenso color naranja muy atractivo, su piel desprende un poderoso perfume por la gran cantidad de aceites esenciales que contiene. Más difícil de pelar que otras la Ortanique se hace desear, pero su pulpa fundente y muy jugosa no le va a defraudar.

NARANJAS

De invierno y primavera, nuestras naranjas ofrecen todo su potencial gustativo desde mediados de enero hasta principios de junio. Perdine ofrece 5 variedades imperdibles con sabores sorprendentes.



Navel Lane Late



Esta naranja grande ofrece un sabor de una suavidad incomparable y muy baja acidez. Su «ombligo» es discreto y su piel es de color naranja pálido.



Sanguinelli



La Sanguinelli es sin duda la naranja más escasa y sorprendente. Ligeramente más ácida que la naranja común, su pulpa muy jugosa fascina por su color rojo intenso y profundo.



Navel Powell

Con su tamaño King Size, la Navel Powell es la naranja de primavera por excelencia. Su zumo de muy baja acidez y alto contenido en azúcar no desarrolla ningún sabor amargo.



Navel Late

Con un buen tamaño, la Navel Late es apreciada por su sólida textura y sabor excelente. Muy fácil de pelar, la pulpa es suave y jugosa. Es probablemente la más dulce de las Navels.



Valencia Late

Muy diferente de las Navel, la Valencia Late es una de las variedades más tardías de Valencia. De talla mediana a grande, fácil de pelar. Sus sabores son dulces con un toque de acidez superior al de las Navel.

CADA DETALLE
CUENTA Y DEBE TENDER A
LA PERFECCIÓN

Frutas «cosidas a mano»

Después de verificar su plena madurez nuestra fruta se recoge cuidadosamente a mano, una por una. Lentamente madurada al sol, nunca se almacena. Se embala manualmente y puede presentarse, a petición, en sacos o mallas de yute natural, biodegradables y confeccionadas localmente.

Cuidar la naturaleza para extraer de ella lo mejor

En Perdine sabemos que es la protección del medio ambiente y la tierra lo que revela el sabor extraordinario de la fruta.

Nuestra producción tiene el certificado de Producción Integrada expedido por las autoridades agrícolas de la Comunidad de Valencia. Nos comprometemos a no practicar ningún tipo de tratamiento post cosecha. Los frutos no son encerados y no utilizamos fungicidas.

Una frescura intacta

Para mantener la frescura de la huerta, nuestra fruta es enviada inmediatamente después de recolectada, sin almacenarla. Entregada en 2 o 3 días laborables en toda Europa.

Un sabor reconocido en la alta gastronomía

Nuestras naranjas han sido calificadas “sabor excepcional” en el Superior Taste Award 2017. El jurado internacional del Taste & Quality Institute (ITQI) formado por los más prestigiosos Chefs y Sommeliers de Europa ha concedido a Perdine las 3 estrellas.

Por otra parte, grandes establecimientos que ya están distribuyendo nuestra fruta confían en nosotros, entre otros La Grande Epicerie de Paris del Bon Marché, Rob Gourmets’ en Bruselas y Sánchez Romero en Madrid.



PERDINE
desde 1890



NUESTROS COMPROMISOS NOS DISTINGUEN



FRUTA DEL TIEMPO
Recogida al madurar



RECOGIDA A PETICIÓN
Sin almacenamiento

PROFESIONALES

Perdine ofrece a los profesionales una solución hecha a medida: fijación de precios, embalaje, presentaciones en el punto de venta, etc.

Contáctenos para saber más.



COSECHA MANUAL



ENTREGA GRATUITA
en 24 a 48 hrs



PRODUCCIÓN INTEGRADA
Sin tratamientos post cosecha



SABOR RECONOCIDO
por un jurado de profesionales

PERÍODOS DE DEGUSTACIÓN

	Sabores	Oct.	Nov.	Dic.	Enero	Feb.	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Clementinas Clemules	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★★	●	●	●						
Clementinas Fina	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★		●	●						
Clementinas Clemenvilla	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★★			●	●					
Clementinas Ortanique	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★★						●	●		
Naranjas Sanguinelli	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★★★					●	●	●		
Naranjas Navel Late	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★					●	●	●		
Naranjas Navel Lane Late	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★						●	●		
Naranjas Navel Powell	Zumo: ★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★							●	●	
Naranjas Valencia Late	Zumo: ★★★★★ Azúcar: ★★★★★ Acidez: ★							●	●	●





PERDINE
desde 1890

PARA PEDIDOS

Puede contactarnos en el +34 617 288 696
o por mail info@perdine.com
www.perdine.com