

*Zur optimalen Darstellung  
stellen Sie bitte  
Ihren PDF-Reader unter  
„Anzeige/Seitenanzeige“  
auf „Zweiseitenansicht“.*



# Sicity

*Organic Citrus from Sicily*

# Tarocco Blutorange

Die *Tarocco* Blutorange ist der „Klassiker“ unter unseren Produkten. Wie alle Blutorangen wird sie erst nach dem ersten leichten Frost Anfang Dezember rot. Die Farbe des Fruchtfleisches ändert sich im Verlauf der Saison von orange auf hellrot. Der Geschmack ist von Beginn der Saison bis zum Ende köstlich süß.

## Eigenschaften der Frucht

Form: rund | Gewicht: ca. 200- 250 gr.

Schale: glatt | Fruchtfleisch: orange - rot

Saftausbeute: hoch | Samen: keine

## Erntezeit

Dezember

bis Mai



# Moro Blutorange

Die *Moro* ist die jüngste Blutorangensorte. Ihre Verbreitung stammt aus dem frühen neunzehnten Jahrhundert aus der Region Lentini (Syrakus). Neben ihrem tollen Geschmack ist sie für das dunkel rote Fruchtfleisch bekannt.

## Eigenschaften der Frucht

Form: rund bis leicht oval | Samen: keine  
Fruchtfleisch: dunkelrot | Schale: glatt  
Saftausbeute: mittel

## Erntezeit

Dezember bis Februar



# Navel Orange

*Navelina* ist eine der beliebtesten Orangensorten, die für den Frischverzehr geeignet ist. Die Früchte sind kernlos und von ausgezeichneter Qualität. Die Haut hat eine tief orange Farbe mit einem markanten Nabel.

## Eigenschaften der Frucht

Form: rund | Samen: keine | Schale: grob  
Fruchtfleisch: orange | Saftausbeute: hoch  
Gewicht: ca. 220 gr.

## Erntezeit

November bis Dezember



# Rudolfina Clementine

Die *Rudolfina Blut-Clementine* ist ein Hybrid aus Clementine und Blutorange. Sie ist eine neue Züchtung, welche von der „Ortoflorico-la San Giorgio“ in Zusammenarbeit mit der Universität von Catania entwickelt wurde.

## Eigenschaften der Frucht

Form: oval | Samen: keine | Schale: orange, dünn | Fruchtfleisch: orange | Saftausbeute: mittel | Gewicht: ca. 100 - 150 gr.

## Erntezeit

Dezember bis Januar



# Femminello Zitrone

Die *Femminello Zitrone* wird ausschließlich in Sizilien produziert. Sie ist sowohl für Ihren hohen Saftgehalt als auch für die hohe Qualität der Ätherischen Öle in der Schale bekannt.

## Eigenschaften der Frucht

Form: oval | Samen: ja | Fruchtfleisch: hellgelb | Saftausbeute: hoch

## Erntezeit

primofiore: Dezember bis März

bianchetto: April bis Mai

verdello (grün): Juni bis Ende November



# Avocado

Die *Hass Avocado* ist eine der beliebtesten und bekanntesten Sorten. Sie hat ihren Ursprung in Südamerika und wird normalerweise von dort importiert. Glücklicherweise haben wir auf unserer Farm in Sizilien einige Bäume und können so eine „lokale“ Alternative anbieten.







Sicity

*Organic Citrus from Sicily*



## *Unsere Sicitry-Philosophie der Nachhaltigkeit*

Zitrusfrüchte zählen mit zu den ältesten Obstarten der Welt. Zitrusbäume tragen gleichzeitig Früchte und Blüten, so dass fast rund ums Jahr geerntet werden kann. Die Haupterntezeit liegt aber im Herbst und Winter: siehe nachfolgenden Erntekalender.

Unsere (Blut-)Orangen, Zitronen, Mandarinen und Clementinen gedeihen in geschützten Plantagenflächen ohne andauernde Hitze mit kühleren Nächten. Besonderes Augenmerk gilt im ökologischen Zitrusfruchtanbau der Struktur und dem Humusanteil des Bodens. Die Struktur wird zum Beispiel durch gezielte Unterbepflanzung mit Gründüngerpflanzen gefördert. Wir verzichten auf den Einsatz von künstlich hergestellten Mineraldüngern und chemischem Pflanzenschutz.

Da Zitrusfrüchte nicht nachreifen, ist der richtige Erntezeitpunkt wichtig.

Öko-Orangen sind aufgrund des Verzichts auf Pflanzenschutzmittel manchmal kleiner und unregelmäßiger als konventionell erzeugte Früchte.











Traditionell mit der Hand geerntet, werden Frucht und Schale nicht verletzt. Ökologisch erzeugte Früchte werden nach der Ernte nicht konserviert, daher glänzen sie kaum. Die Temperatur eine entscheidende Rolle. Für Qualität und Frische ist der rasche Entzug der Feldwärme wichtig. Für den Transport wird schließlich die ideale Temperatur gewählt. Für Orangen heißt das 0 bis 9 °C, für Mandarinen 1 bis 5 °C und bei Grapefruit und Zitronen 10 bis 15 °C, möglichst konstant.

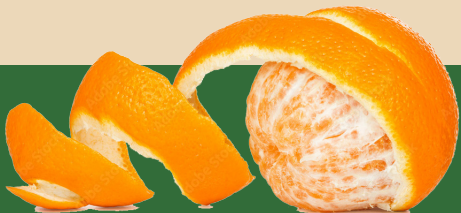
Da den Transport nach Deutschland nicht der Handel organisiert, sondern wir Erzeuger selbst, können wir den Erhalt der besonderen Qualität unserer Zitrusfrüchte garantieren!













# Reifungskalender 2021/2022



# Sicity

		GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
ARANCE ROSSE	Tarocco					
	Moro					
ARANCE BIONDE	Lana Late					
	Valencia					
	Navellina VCR					
	Newhall					
CLEMENTINE	Nova					
	Tacle					
	Rudolfina					
LIMONI	Femminello					
	Verna					
	Lime					



GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
						
						
						
						
						
						
						

# *Sicily Speiseöle aus Oliven und Zitrusfrüchten*



Im Handumdrehen eine frische Zitrusnote für Mediterrane Salate, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Paella, Pizza und Gemüsegerichte.





# *Sicity Zitrus- und Orangen Marmeladen-Spezialitäten*

Marmelade muss nicht zwangsläufig zuckersüß sein, um Genuss auf's Brot zu bringen. Die köstlich fruchtige Selection der Sicity Frucht-aufstriche beweist das eindrucksvoll: unsere



Produkte überzeugen mit einem extra-hohen Fruchtanteil von 70 Prozent. Nur beste Früchte und Gewürze werden dazu ausgewählt und verarbeitet. Lediglich kleinste Mengen, ausschließlich in Handarbeit, werden eingekocht. Dabei entstehen ungewöhnliche Sorten mit sattem Aroma.

[www.sicity.com](http://www.sicity.com)



# *Der Sicitry Schlossladen auf Schloss Haldenwang*



Ein kleines Paradies voller leckerer Überraschungen und Gaumenfreuden.





# Sicityry

*Organic Citrus from Sicily*

von-Freyberg-Str. 4  
89356 Haldenwang

Contact@sicityry.com

mobil +49 176 34600631



www.sicityry.com