

Dane aktualne na dzień: 17-04-2026 02:32

Link do produktu: <https://frutafresca.pl/cytryny-ekologiczne-demeter-p-62.html>



Cytryna Ekologiczna Demeter 1KG

Cena **18,00 zł**

Kod producenta

.

Certyfikat ECO

NIWOSKOWANE

.

demeter

Kraj pochodzenia



x



Kons

**BRAK CHEMICZNYCH
KONSERWANTÓW**

Opis produktu

Cytryny ekologiczne i biodynamiczne z Hiszpanii - prosto z małego, samowystarczalnego sadu obok Alicante

Gdzie kupić ekologiczne biodynamiczne cytryny DEMETER w Polsce?
Cytryny Demeter są niewoskowane i nadają się do spożycia razem ze skórką.

Nasze **cytryny biodynamiczne ekologiczne** pochodzą z rodzinnego sadu o powierzchni 20stu hektarów w słonecznym regionie Alicante. To wyjątkowe gospodarstwo, w którym rolnicy łączą tradycję z nowoczesnym, świadomym podejściem do natury, stosując wyłącznie metody ekologiczne i biodynamiczne. Dzięki temu owoce dojrzewają w pełnej harmonii z ziemią, słońcem i lokalnym mikroklimatem.

Ekologia i biodynamika - fundament uprawy

Sad pracuje zgodnie z zasadami rolnictwa biodynamicznego oraz certyfikowanej ekologii, co oznacza:

- **brak pestycydów i chemicznych środków ochrony roślin**
- **nawożenie naturalnym obornikiem i organicznymi nawozami**
- **dbałość o żywotność gleby, bioróżnorodność i naturalne cykle natury**
- **wspieranie pożytecznych owadów i zdrowego ekosystemu**

To miejsce działa również w **zamkniętym obiegu**, co czyni je unikatowym. Gospodarstwo jest samowystarczalne pod względem **energii oraz wody**, tworząc model zrównoważonej produkcji, który wspiera naturę zamiast ją obciążać.

Cytryny niewoskowane, aromatyczne, pełne olejków eterycznych

Nasze cytryny są **niewoskowane**, dzięki czemu zachowują naturalną, lekko chropowatą skórkę bogatą w olejki eteryczne. Owoce są intensywnie aromatyczne, soczyste, o czystym, świeżym smaku charakterystycznym dla odmian rosnących w śródziemnomorskim klimacie.

To cytryny, które nadają się nie tylko do herbaty, ale też do pieczenia, gotowania, marynat, a dzięki naturalnej skórce – także do bezpiecznego wykorzystania w deserach i tartej skórce cytrynowej.

Prosto od producenta - świeżość, której nie znajdziesz w marketach

Współpracujemy bezpośrednio z właścicielem sadu, bez żadnych pośredników. Dzięki temu cytryny trafiają do Ciebie **kilka dni po zbiorze**, zachowując pełnię wartości odżywczych i świeżość niemożliwą w standardowych łańcuchach dostaw.

Pochodzenie

Pochodzenie pomarańczy: Hiszpania, Region Walencja.



Przechowywanie

Owoc całkiem wytrzymały, gdy jest świeży.

Przechowywanie : w suchym chłodnym miejscu. Około 6 stopni.

Najlepiej Lodówka.

Większe ilości : chłodny garaż.

Film z sadu