

Orange Navel (Il s'agit de la variété d'orange pour cette année)

L'orange Navel est notre produit signature. C'est le fruit du dessert par excellence. Il est sucré, savoureux et sans pépins. On distingue les oranges Navel par leur excroissance qui se développe à leur apex et qui ressemble à un nombril (navel en anglais). La couleur des fruits varie de l'orange ou jaune-orange au vert-jaune. Le fruit peut être tout à fait mûr sans nécessairement être de couleur orange éclatant. Les fruits les plus savoureux sont souvent jaunâtres ou orange pâle. Si vous préférez manger vos oranges en quartiers ou en salade de fruits, la Navel est le produit idéal.

Navel de grosseur 64, récolte 2016**Orange Early Gold (La variété d'orange de l'an passé)**

L'orange Early Gold est une variété hybride cultivée depuis moins de quinze ans. Elle partage plusieurs des caractéristiques de la Navel, dont le fait qu'elle est récoltée très tôt dans la saison et est très juteuse et sucrée. Par contre elle est plus petite et peut contenir jusqu'à une dizaine de pépins par fruit. Son goût plus intense, la quantité de jus qu'elle produit et sa couleur sont quand même très appréciés.

Early Gold de grosseur 100, récolte 2016

Vous remarquez donc quelques pépins et une taille plus petite. La chair et la pelure sont de couleur d'un orange plus vif. Cette orange est idéale pour ceux qui préfèrent presser leurs fruits pour en faire du jus. De plus son prix est généralement inférieur de 10 à 12% à celui de la Navel.

A savoir à propos des oranges:

Il faut noter que les oranges de la Floride poussent dans un environnement très différent de celui de la Californie. En effet, en Californie les oranges poussent dans un climat sec et désertique ou il y a très peu de vent et où les nuits sont froides. Ces conditions donnent une pelure épaisse et sans cicatrices. La pluie beaucoup moins abondante produit des fruits moins juteux. Les oranges de la Californie ont une apparence très belle et sont très faciles à éplucher. Il faut de plus noter qu'en général, la récolte d'oranges de Californie débute au moins un mois plus tard qu'en Floride.

En Floride, les oranges poussent dans un climat humide et venteux, où les nuits sont souvent chaudes jusqu'au moment de la récolte. Ces conditions donnent une pelure plus mince. Le vent lui, produit un frottement des branches contre les fruits et c'est ce qui cause les cicatrices typiques des fruits de cette région. Par contre, la pluie abondante en fin d'été donne des fruits beaucoup plus juteux. On dit souvent qu'on ne doit pas juger une orange de la Floride par son apparence mais bien par son goût et son jus.

Un autre fait intéressant concerne les oranges d'Afrique du Sud : Ce pays produit également des Navels de grande qualité ayant des caractéristiques semblables à celle de la Californie. Par contre l'Afrique du sud, tout comme le Brésil pays également producteur, d'oranges, étant situé dans l'hémisphère sud, sa récolte d'oranges ne se fait pas au même moment qu'en Floride. En 2017, la récolte en Afrique du sud s'est terminée au tout début du mois d'août. Impossible donc, au Québec en fin novembre ou début décembre, de comparer une Navel de Floride récoltée deux semaines plus tôt avec sa cousine Sud-Africaine récoltée quatre mois plus tôt. À ce moment de l'année, les oranges Sud-Africaines invendues sont tout simplement jetées.

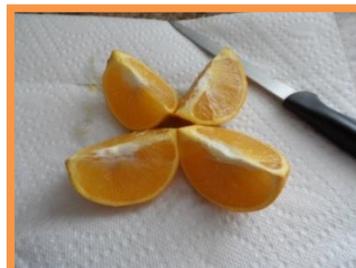
Conseil intéressant :

Parce que les oranges de la Floride ont une pelure mince, il est plus facile de les trancher avant d'enlever la pelure. En tout cas, c'est ce que les Floridiens font. Ils n'essaient pas d'enlever la pelure comme on le fait avec une orange de Californie. Voici ce qu'ils recommandent :

Couper l'orange en moitiés entre l'extrémité de la tige et l'extrémité de la fleur.



Couper chaque moitié encore une fois entre l'extrémité de la tige et l'extrémité de la fleur.



Détacher la pelure en commençant par les extrémités.



Pamplemousse Ruby Red

On l'appelle aussi « Ruby », il est sans pépins donc idéal pour accompagner les mets ou comme goûter. Les quartiers au goût moelleux et sucré se détachent plus facilement de la pelure. L'extérieur est lisse, de couleur jaune avec une légère pigmentation rougeâtre. L'intérieur est d'un rouge léger. C'est le produit « signature » de la Floride. Il est exporté en Asie (particulièrement prisé au Japon) et en Europe.

Pamplemousse Ruby Red de grosseur 48, récolte 2016**À savoir sur la maturité et la conservation:**

Les oranges et les pamplemousses cessent de murir dès qu'ils sont cueillis. Ils ne changeront pas de couleur avec le temps comme les bananes. Ils peuvent être conservés plusieurs mois mais sont très sensibles à la chaleur et à l'humidité. Pour une conservation optimale, il faut les garder au sec et au frais. Si on les laisse à la température de la pièce mi-décembre ils vont se détériorer très rapidement.

Les Formats :**Vue de face : en bleu, la petite et en rouge, la grande****Vue de côté**

Les agrumes de Floride se transigent en «Cartons» et un «Carton» a un volume de 4/5 de boisseau (bushel en anglais). Les formats offerts sont la grande boîte ayant un volume de 4/5 de boisseau, et la petite boîte ayant un volume de 2/5 de boisseau.

Une grande boîte d'oranges Navel contient entre 56 et 80 pièces. Toutes sont de la même taille dans une même boîte. S'il y a 56 oranges dans une grande boîte, on parle de taille 56. S'il y en a 64, on parle de taille 64 et ainsi de suite. Une petite boîte en contiendra la moitié donc une petite boîte contenant des taille 64 contiendra 32 fruits. Les tailles habituelles pour la Navel sont 48, 56, 64 et 80. Dans le cas des Early Gold, les tailles sont 64, 80 et 100. Pour les pamplemousses, les tailles sont 32, 36, 40, 48 et 56. Vous recevez un assortiment de tailles. Il n'est pas possible de livrer une seule taille. La proportion de chacune des tailles varie d'année en année.

Il est aussi très important de noter qu'il peut arriver qu'une boîte ne paraisse pas entièrement pleine. Ce qui compte c'est le nombre de fruits pour une taille donnée. Dame Nature, même au 21^e siècle demeure incapable de produire des tailles 64 qui sont absolument toutes identiques! De plus chaque boîte est remplie manuellement alors il arrive parfois qu'on retrouve un ou deux fruits en plus ou en moins (surtout dans les petites tailles).

Finalement, le poids d'une petite boîte varie entre 17.5 et 21lb (7.7Kg et 9.5Kg). Le poids d'une grande boîte varie entre 35 et 42lb (15.9Kg et 19Kg). Plus les fruits sont petits, plus le poids de la boîte sera grand, question de densité. La quantité de jus affecte aussi le poids. Chaque récolte est différente.