

Ciao a tutti,

C'est avec plaisir que nous vous proposons notre prochaine livraison groupée à la résidence La Pomme, 16 rue de Boyer à Tassin la Demi Lune : **le Mercredi 23 Mars à 11h directement à la Loge.**

Dans nos jardins Siciliens de Grammichele, nous avons commencé la récolte de nos oranges Sanguinelle et de nos ranges Amères, qui s'ajout donc aux oranbes Taroccos, citrons, cédrats et mandarines.

Lors de votre venue pour retirer votre commande, vous pourrez la régler en espèces, CB ou chèque à l'ordre de JDAPE, une facture vous sera envoyée par mail en PDF.

Si toutefois, vous ne seriez pas disponibles le mercredi 23 Mars à 11h, vous pourrez confier votre chèque à madame Maury avant mardi soir.

Nous remercions madame Maury pour le relais de la création de ce nouveau point de livraison.

La livraison suivante aura lieu le Mercredi 13 Avril à 11h

Vous pouvez nous envoyer vos réservations par mail : contact@arancesicilyon.fr jusqu'au lundi 21 mars à 18h.

En réponse à votre mail nous vous confirmerons la disponibilité et le montant (dans le cas où vous deviez préparer le chèque à l'avance)

Sont disponibles à la réservation pour le mercredi 23 Mars:

Oranges Tarocco, la rossa : en sac de 3kg (8€) ou caisse de 10kg (25€)

Oranges Sanguinelle, la sanguine : en sac de 3kg (8€) ou caisse de 10kg (25€)

Oranges Amères, confitures et vin d'oranges : en sac de 3kg (8€) ou caisse de 10kg (25€) dernière livraison pour cette variété le 23 mars

Mandarines : en sac de 1kg (3,5€) , en sac de 2kg (6,5€) ,en sac de 3kg (9,5€) ou caisse de 10kg (30€) dernière livraison pour cette variété le 23 mars

Citrons : en sac de 1kg (3,5€) , en sac de 2kg (6,5€) ,en sac de 3kg (9,5€) ou caisse de 10kg (30€)

Cédrats : à la pièce d'environ 500gr (4€) , ou à partir de 3kg de réservation 6€ le Kg dernière livraison pour cette variété le 23 mars

nos Amandes Siciliennes BIO décortiquées au naturel : en sachet de 100gr (4€), sachet de 250gr (9€), ou sachet de 1kg (32€)

notre Huile d'Olive Extra Vierge BIO, pressée à froid et non filtrée :
en bidon de 50cl (15€), ou bidon de 5L (100€)

ainsi que tous les autres produits artisanaux de notre sélection (cf. JDAPE-prodotti.jpg)

Afin d'organiser au mieux les quantités de notre première récolte, nous vous invitons donc à effectuer vos réservations le plus en avance possible, en précisant la date et le lieu de livraison souhaité

Les réservations sont à envoyer par mail : contact@arancesicilyon.fr

Bonne semaine à vous

Retrouvez toutes les fiches recettes avec nos agrumes sur le site de Fanny et Marsie : lesfoodmood.fr

Pour nous soutenir, n'oubliez pas de cliquer j'aime et partager notre page : [arance SiciLyon](https://www.facebook.com/aranceSiciLyon)

Agrument,

JD & Agostino

Arance SiciLyon

contact@arancesicilyon.fr

www.arancesicilyon.fr