La garantía es el origen:
Valle del Guadalquivir

El río Guadalquivir a su paso entre Córdoba y Sevilla descubre un valle cuya frondosidad, riqueza y diversidad hace que se pueda considerar como una de las zonas productivas más importantes de España, así como una referencia a nivel mundial.

Zona de producción

Alcalá del Río • Alcolea del Río • La Algaba • Almodóvar del Río •Brenes • Burguillos • Cantillana • La Carlota • Carmona • Córdoba • Fuente Palmera • Guadalcazar • Guillena • Hornachuelos • Lora del Río • Mairena del Alcor • Palma del Río • Peñaflor • Posadas • La Rinconada • Sevilla • Tocina • Villanueva del Río y Minas • Villaverde del Río • Viso del Alcor

www.valledelguadalquivir.es

Asociación para la promoción de las Naranjas del Valle del Guadalquivir

Avda. Rodríguez de la Fuente, s/n. 14700 Palma del Río (CÓRDOBA)
Tlf./fax: (+34) 957 630 877. Correo electrónico: naranjas@valledelguadalquivir.es

Marca de Garantía

Una naranja
Elegida

naranjas del valle del guadalquivir

Naranjas del Valle del Guadalquivir es una Marca de Garantía que certifica el origen de la naranja y que ésta cumple con unos exhaustivos criterios de calidad, verificados y certificados por una entidad externa, de conformidad con lo establecido en el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía.

El Reglamento de Uso de la marca de garantía está validado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucia.

Todo ello puede consultarse en la web *www.valledelguadalquivir.es*

Marca de Garantía

Su inconfundible **piel** acariciada por el sol

El peculiar clima del Valle del Guadalquivir, destacando sus más de 4.000 horas de sol, así como sus contrastes térmicos aportan un aspecto, aroma y sabor que hacen única a esta fruta.

Con toda la **dulzura** del Valle del Guadalquivir

El color tan intenso de las naranjas del Valle del Guadalquivir es producido por su alta concentración de minerales y vitaminas que, junto con su aportación de fibra hacen que tengan una baja acidez y un alto dulzor. Ideales tanto para consumo de mesa como para zumo.

La calidad que salta a la **vista**

- Certificadas en sistemas de producción de calidad en el campo y en la industria
- Todas las garantías de seguridad alimentaria (libre de residuos)
- Recolectadas en el momento óptimo de maduración
- Garantía de las mejores características organolépticas: aroma, color, acidez, dulzor, …
- Control de trazabilidad
- Etiquetado controlado
- Certificadas por un organismo independiente

Una delicada combinación de **aromas** naturales

Es una de las frutas con mayor concentración de Vitamina C y antioxidantes, imprescindibles para mantener un estilo de vida saludable. Además, el aroma cítrico, floral, refrescante y dulce de las Naranjas del Valle del Guadalquivir es bien conocido por sus propiedades antidepresivas. Una naranja ¡con carácter andaluz!