

"JE SUIS DÉLICIEUSE EN TARTELETTE OU EN JUS DÉTOX"

**DÉCOUVREZ MES RECETTES DE SAISON!** 



# LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP L'UNIQUE CLÉMENTINE FRANÇAISE **CORSÉE DE NATURE!**

à partager.

L'hiver venu. la Clémentine de Corse s'invite sur les étals de fruits frais du mois de novembre iusqu'aux premiers jours de janvier.

Avec son écorce orangée-rouge et ses longues feuilles vertes effilées, elle attire l'œil de tous les gourmands!

officiellement reconnue grâce à « l'Indication Géographique Protégée (IGP) », signe de qualité d'une production locale, réalisée dans le respect de son terroir Corse et la préservation du savoir-faire de ses 175 producteurs.

Son caractère « corsé de nature », fait toute la différence ! Exclusivement cueillie à la main, sans le moindre contact avec le sol. la Clémentine de Corse est tout ce qu'il v a de plus naturel et ne subit aucun traitement colorimétrique chimique.

La qualité exceptionnelle de la Clémentine de Corse est

Nombreux sont ceux qui apprécient surtout la Clémentine de Corse pour ses notes sucrées-acidulées. Son concentré de fraîcheur et de vitamines réveille les papilles au petit déjeuner et donne un bon coup de pep's à l'heure du goûter.

Protégés par son écorce, ses petits quartiers sans pépins s'emportent partout, dans tous les instants du quotidien, et leur dégustation embaume délicatement chaque espace de nos vies.

Quand vient l'heure de passer en cuisine, quartier libre pour la Clémentine de Corse IGP! Au cœur de salades et bowls healthy pour un déj' solo ou dans de délicieuses recettes de tous les jours, avec sa conservation jusqu'à 8 jours, elle est toujours à portée de main, dans la corbeille à fruits.

À l'heure des festivités de décembre, la Clémentine de Corse

IGP orne aussi bien les tables de fêtes que leurs délicieux plats

**QUELQUES CONSEILS AVANT DE SE RÉGALER** DE CLÉMENTINES CORSES IGP...

#### **BIEN LES REPÉRER SUR LES ÉTALS**

La Clémentine de Corse IGP sait se faire remarquer par ses longues feuilles effilées d'un vert éclatant. Sa coloration naturelle. elle, est un gage de maturité et d'absence totale de traitement colorimétrique chimique. Sa peau orangée-rouge lisse et bien éclatante, avec la présence de vert à son apex. le fameux « petit cul vert », est signe d'une fraîcheur prête à savourer.

Mais les Clémentines de Corse IGP ne sont plus les seules à être vendues avec leurs feuilles. Pour éviter les confusions, mieux vaut se fier également au logo IGP et au terroir de production « origine Corse » ou « origine France » obligatoirement affichés.



Dépourvues de pépins. rapidement épluchées, d'une taille idéale pour les portions individuelles, les Clémentines de Corse IGP se savourent, de novembre à début ianvier, tout au long de la journée : au petit déjeuner, en encas gourmand, au cœur des plats ou en dessert, elle est la reine des agrumes d'hiver!

## DE BONS GESTES À ADOPTER **POUR LES PRÉSERVER**

Les Clémentines de Corse IGP se conservent très bien à l'air ambiant, environ une semaine. En fin de saison, il est également possible de congeler quelques quartiers en sachets.

Il ne restera qu'à les décongeler doucement au réfrigérateur, pour se régaler à l'envie, durant l'année!

## **DE LA CRÉATIVITÉ POUR LES MARIER EN CUISINE**

La Clémentine de Corse IGP s'accommode à merveille avec des viandes telles que le canard ou le veau. Les alliances vanille clémentine font également leur petit effet. Laquée ou confite, la Clémentine de Corse est un vrai délice!

# LA CLÉMENTINE **DE CORSE IGP** EN 3 QUALITÉS



SA FRAÎCHEUR Moins de 24 heures pour arriver sur les étals.



**SON INDICATION GÉOGRAPHIQUE** PROTEGÉE

Pour un respect rigoureux du cahier des charges IGP, des contrôles internes (Aprodec) et externes (Certipag) sont réalisés.



SA NATURALITÉ

La coloration du fruit à maturité est naturelle. La Clémentine de Corse ne subit aucun traitement colorimétrique chimique et ne fait aucun passage en chambre froide.



Cette saison, faites le plein d'idées recettes avec la Clémentine de Corse IGP!

# LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP L'ALLIÉE HEALTHY DU QUOTIDIEN

Facile à vivre, la Clémentine de Corse IGP plaît aux foodies, aux veggies et aux flexitariens car elle permet d'allier gourmandise, équilibre et plaisir au quotidien.

Rafraîchissante et gourmande, elle est un gage de vitalité **grâce à sa richesse en vitamines et minéraux :** manger deux clémentines par jour participe à couvrir la moitié de l'apport quotidien recommandé en vitamine C.

Ce petit agrume peu calorique

- moins de 25 kcalories par fruit fournit également un complément
très utile en fibres, minéraux
et oligo-éléments, en particulier
potassium, phosphore et bêta-carotène.

Avec sa **teneur élevée en eau (86,9%),** la Clémentine de Corse IGP a également le pouvoir de désaltérer, tout en apportant un plaisir sucré.

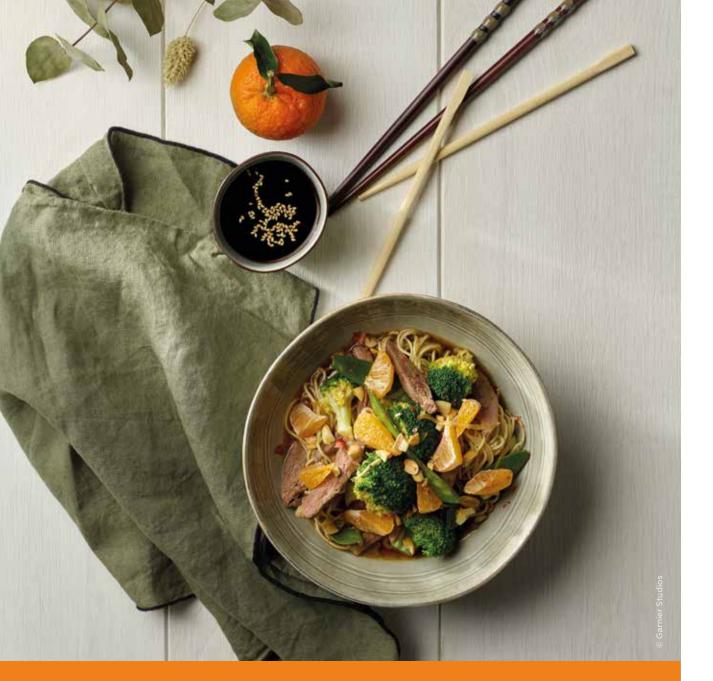
Le secret du joli teint corse!





# SOMMAIRE

Nok de canard, suprême et jus de Clémentines de Corse IGP	7
Crumble de patate douce et Clémentines de Corse IGP arine de châtaigne parmesan et gorgonzola	. 9
Ceviche de poisson, Clémentines de Corse IGP et sa fraîcheur verte	. 11
Clémentines de Corse IGP <mark>rôties au sirop d'agave et</mark> cardamome	. 13
Salade de Clémentines de Corse IGP, grenade, eau de fleur d'oranger et éclat de pistache	. 15
Sablé au sarrasin crème vanille et suprême de Clémentines de Corse IGP	. 17
Macarons chocolat et Clémentines de Corse IGP	. 19
Bûche aux marrons et cœur de Clémentines de Corse IGP	21
Marmelade de Clémentines de Corse IGP	23
Jus bonne mine aux Clémentines de Corse IGP	25
Barre de céréales aux Clémentines de Corse IGP	27



# **WOK DE CANARD,** SUPRÊME ET JUS DE CLÉMENTINES DE CORSE IGP









## **INGRÉDIENTS**

- 6 Clémentines de Corse IGP
- 1 oignon blanc ciselé
- 1 botte de brocolis
- 1 poignée de pois gourmands
- botte de coriandre
- 2 c. à c. de gingembre ou 1 cm de gingembre frais
- 650 g de filet de canard
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 4 c. à s. de sauce soja salée
- 4 c. à s. de nuoc mam
- Jus de 2 Clémentines de **Corse IGP**
- 200 g de nouilles
- 1 grosse poignée de cacahuètes

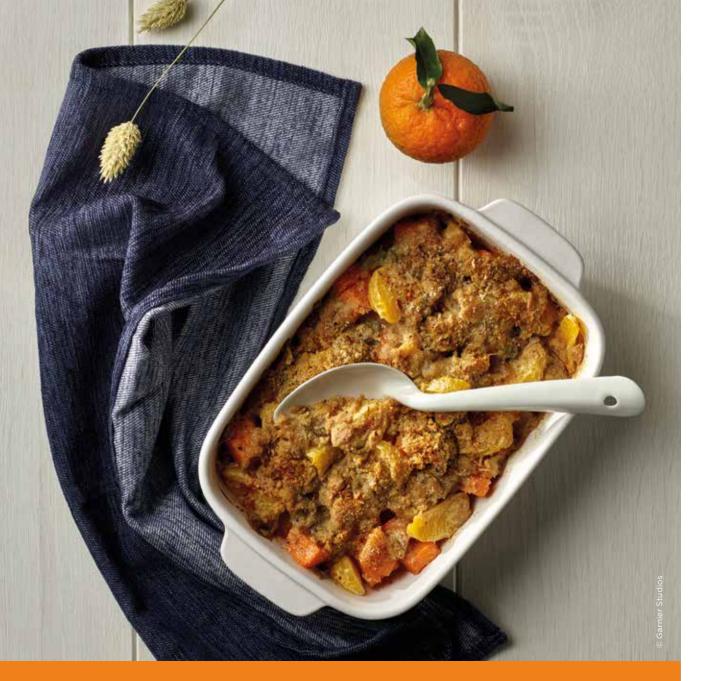
## **PRÉPARATION**

Coupez le canard en lamelles. Pressez 2 clémentines. Épluchez les 4 autres et détachez les quartiers, réservez.

Pelez et ciselez l'oignon, pelez et coupez le gingembre en petits dés. Rincez le brocoli et les pois gourmands, détachez les fleurettes du brocoli et faites cuire tous les légumes dans l'eau bouillante salée pendant environ 10 minutes. Égouttez et plongez dans l'eau froide.

Faites revenir l'oignon et le gingembre dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive. Ajoutez la viande, la sauce soja, la sauce nuoc-mâm, le jus de clémentine et remuez à l'aide d'une pince durant 3 minutes (selon votre préférence de cuisson). Incorporez les légumes, remuez et servez.

Concassez grossièrement les cacahuètes et parsemez le plat au dressage. Terminez par de la coriandre ciselée et servez avec un peu de nouilles préalablement cuites dans l'eau bouillante (temps indiqué sur le paquet).



# CRUMBLE DE PATATE DOUCE ET CLÉMENTINES DE CORSE IGP FARINE DE CHÂTAIGNE PARMESAN **ET GORGONZOLA**







## INGRÉDIENTS

- 5 Clémentines de Corse IGP
- 800 g de patates douces
- 100 g de gorgonzola
- 150 g de parmesan râpé
- 100 g de beurre coupé en morceaux
- 50 g de pignons
- 4 pincées de piment d'Espelette
- 50 g de farine de châtaigne
- Huile d'olive (pour votre plat)
- Poivre

## **PRÉPARATION**

Préchauffez votre four à 180°C. Lavez, pelez et coupez les patates douces en morceaux (pas trop gros pour une cuisson plus rapide) et mettez à cuire dans l'eau salée (1 c. à c. de gros sel) durant 15 minutes.

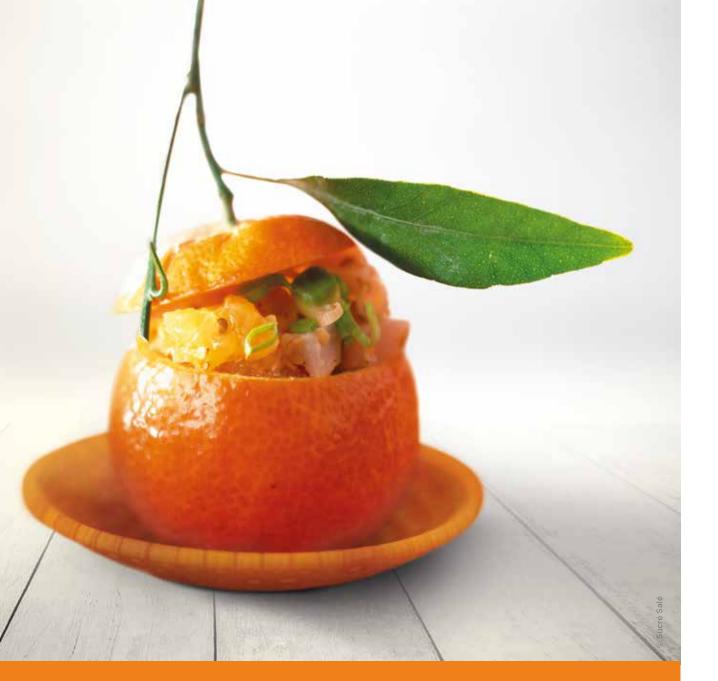
Pendant ce temps, épluchez les clémentines et détachez les quartiers, réservez.

Réalisez votre crumble en mélangeant le parmesan, la farine, le piment et le beurre.

Torréfiez les pignons à la poêle quelques minutes (attention cela brûle vite).

Huilez votre plat au pinceau, déposez les patates douces puis les clémentines. Ajoutez le gorgonzola en morceaux, les pignons torréfiés, poivrez et recouvrez de crumble.

Enfournez 35/40 minutes (selon votre four) à 180°C. Servez avec une salade.



# CEVICHE DE POISSON, CLÉMENTINES DE CORSE IGP ET SA FRAÎCHEUR VERTE





## **INGRÉDIENTS**

- 4 Clémentines de Corse IGP
- 300 g de poisson blanc bien frais en filet (type cabillaud)
- 1 tige de citronnelle
- 2 tiges de ciboule
- Le jus d'1 citron vert
- 1 c. à s. de graines de sésame
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 avocat
- Sel & poivre

## PRÉPARATION

Après avoir découpé un chapeau, prélevez la chair des Clémentines de Corse et conservez l'écorce entière. Retirez les peaux blanches et conservez la pulpe du fruit. Coupez-les en deux.

Émincez la citronnelle et la ciboule.

Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et découpez la chair en petits dés.

## **DRESSAGE**

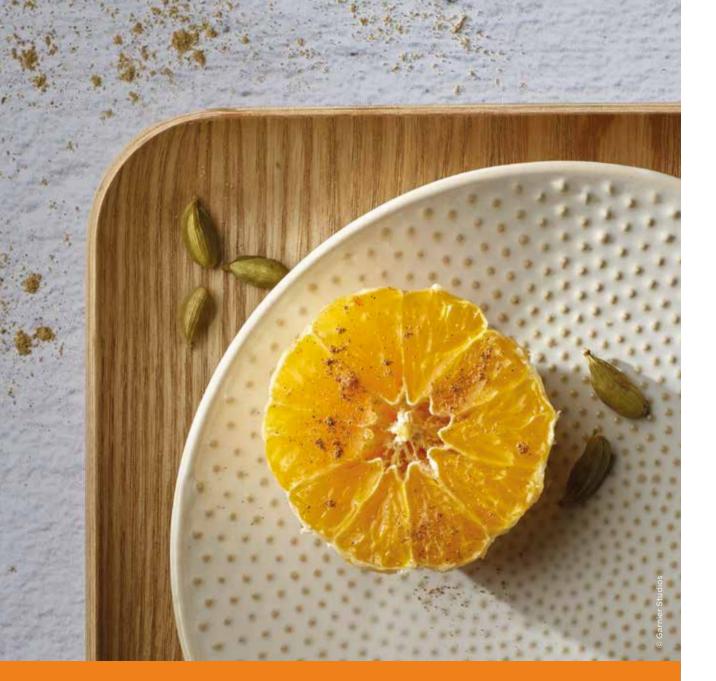
Détaillez les filets de poisson en cubes.

Dans un plat, rassemblez les cubes de poisson, la citronnelle, la ciboule, l'avocat et les quartiers de clémentine.

Arrosez avec le jus du citron vert et saupoudrez de graines de sésame.

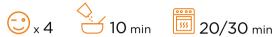
Salez et poivrez. Ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez.

Faites mariner au frais pendant 15 minutes. Servez, dans les coques des fruits évidés.



# CLÉMENTINES DE CORSE IGP **RÔTIES AU SIROP D'AGAVE ET CARDAMOME**







# **INGRÉDIENTS**

- 6 Clémentines de Corse IGP
- 4 c. à s. de sirop d'agave
- Cardamone moulue

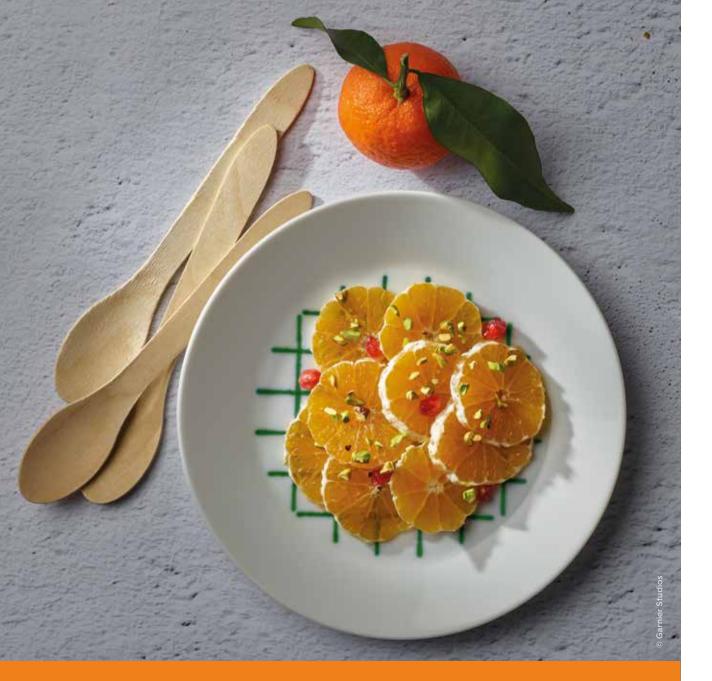
# **PRÉPARATION**

Préchauffez le four à 200°C. Pressez 2 clémentines et réservez le jus. Épluchez le reste des clémentines et coupezles en deux.

Retirez les pépins si cela est possible, badigeonnez-les de sirop d'agave, saupoudrez la cardamone moulue et enfournez 20/30 minutes (selon votre four).

Laissez tiédir, arrosez de jus de clémentine.





# SALADE DE CLÉMENTINES DE CORSE IGP GRENADE, EAU DE FLEUR D'ORANGER ET ÉCLAT DE PISTACHE





15 min

# **INGRÉDIENTS**

- 8 Clémentines de Corse IGP
- 1 grenade
- 4 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 grosse poignée de pistaches non salées

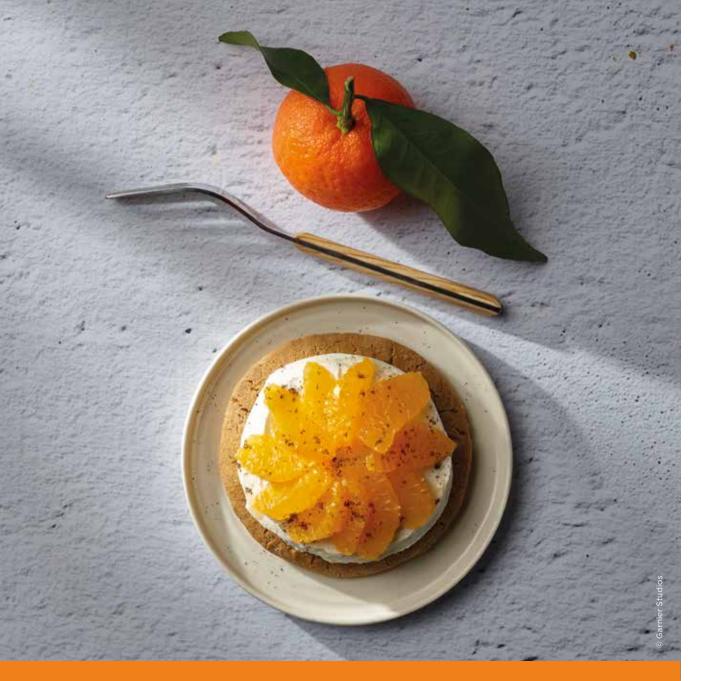
# **PRÉPARATION**

Ôtez la peau des clémentines et tranchez-les finement. Répartissez-les dans 4 ramequins.

Arrosez d'eau de fleur d'oranger.

Écalez les pistaches et concassez-les grossièrement avant de les ajouter à la préparation.





# **SABLÉ AU SARRASIN** CRÈME VANILLE ET SUPRÊME DE CLÉMENTINES DE CORSE IGP







## **INGRÉDIENTS**

• 4 Clémentines de Corse IGP

#### Pour réaliser la pâte

- 2 œufs
- 80 a de sucre roux
- 100 g de farine de sarrasin complète
- 50 g de farine de riz
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de beurre demi-sel.

#### Pour réaliser la crème

- 5 cl de crème liquide
- 80 g de mascarpone
- 20 g de sucre glace
- 3 pincées de vanille en poudre

## **PRÉPARATION**

Clarifiez les œufs puis battez les jaunes avec le sucre roux et le beurre pommade.

Mélangez les farines et la levure puis incorporez la préparation dans le premier mélange sans trop travailler la pâte. Boulez, filmez et laissez reposer 30 minutes au frais.

Pendant ce temps, fouettez énergiquement le mascarpone et la crème liquide. Incorporer le sucre glace et la vanille. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte sur 8 mm et découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Déposez sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et enfournez 20 minutes environ. Surveillez bien!

Sortez les sablés du four et laissez refroidir. Parallèlement. pelez les clémentines à l'aide d'un couteau bien aiguisé et prélevez les suprêmes.

# DRESSAGE

Déposez un gros point de crème (à la cuillère ou avec une poche à douille) sur le sablé puis les segments de clémentines.



# **INGRÉDIENTS**

- 5/6 Clémentines de Corses IGP
   (1 où l'on récupèrera le zeste, 2/3 pour le jus et le reste pour les suprêmes)
- 150 g de chocolat noir
- 100 g de crème fraiche liquide entière
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 110 g de blancs d'œufs liquéfiés à température ambiante
- 37 g d'eau
- 1 pointe de couteau de colorant orange
- Le zeste d'une Clémentine de Corse IGP

# MACARONS CHOCOLAT ET CLÉMENTINES DE CORSE IGP







12 min

#### PRÉPARATION

#### POUR LA GANACHE

Dans une petite casserole, faites chauffer la crème avec le zeste d'une clémentine. Laissez infuser au moins une demi-heure en couvrant la casserole. Quand le tout est bien infusé, refaites chauffer doucement votre crème.

Hachez votre chocolat de manière en petits morceaux

Pressez le jus de 2 ou 3 clémentines Lorsque votre crème est chaude, versez-la sur le chocolat et laissez reposer 1 minute.

Mélangez délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à avoir une ganache bien lisse.

Ajoutez le jus de clémentine, mélangez bien, puis versez votre ganache dans un plat, puis filmez au contact.

Laissez reposer au moins 30 minutes.

#### POUR LES MACARONS

Tamisez votre poudre d'amande, vous devez obtenir 150 g de poudre d'amandes tamisée, et non 150 g avant « tamisage ».

Dans un mixeur, versez votre poudre d'amande tamisée, votre sucre glace, le zeste fin de la clémentine et le colorant.

Mixez le tout quelques secondes afin d'obtenir une poudre très fine.

Retamisez le tout afin de retirer les morceaux de zestes qui seraient un peu trop gros, puis réservez ce tant pour tant dans un grand récipient.

Séparez vos blancs en deux. Versez 55 g des blancs avec le mélange de poudre, mais ne les mélangez pas. Versez les autres 55 g de blancs dans le bol de votre robot, ou dans un saladier, afin de pouvoir les monter en neige.

Versez le sucre en poudre dans une casserole, ajoutez l'eau, mélangez bien et faites cuire. À l'aide d'un thermomètre vérifiez la température, vous devez être très précis, dès que le sirop atteint 115°C, commencez à fouetter les blancs, puis dès qu'il est à 118°C, versez le en fin filet sur les blancs et continuer de les monter en neige.

Dès que vos blancs sont à 55°C, mélangez-les très délicatement au mélange de poudre et blancs d'œufs : incorporez les blancs sans les fouettez. Dès que votre pâte retombe comme un ruban, c'est prêt.

Sur une plaque à pâtisserie, placez une feuille de papier sulfurisé. Garnissez une poche à douille de votre pâte à macaron puis faites des petits ronds de pâte réguliers, bien espacés, et en quinconce.

Laissez croûter au moins 30 minutes à 1 heure.

Préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante, enfournez vos macarons 12 minutes en ouvrant la porte 2 fois pendant la cuisson.

Dès qu'ils sont cuits, versez un peu d'eau entre la feuille de cuisson et la plaque afin de pouvoir les décoller plus facilement. Enlevez la feuille de la plaque et laissez refroidir, dès qu'ils sont froids vous pouvez les décoller de la feuille de cuisson et les garnir.

Préparez vos suprêmes de clémentine : pelez à vif vos fruits et récupérez chaque « quartier » avec un petit couteau. Comptez 1 suprême par macaron.

#### DRESSAGE

Garnissez une poche à douille de la ganache chocolat/clémentine, puis recouvrez la moitié des coques de macaron de cette ganache.

Par-dessus la ganache, déposez un suprême de clémentine, puis recouvrez de l'autre moitié des coques.



# INGRÉDIENTS

- 8 Clémentines de Corse IGP
- 1 gousse de vanille
- 40 g de sucre
- 8 g de gélatine en feuille
- 25 cl de lait
- 15 g de miel de châtaignier
- 5 jaunes d'œufs
- 500 g de crème de marrons
- 10 g de gélatine en feuille
- 20 cl de crème fleurette montée en chantilly
- 100 g de brisures de marrons
- 200 g de chocolat noir à 70%
- 20 cl de crème fleurette
- 6 blancs d'œufs
- 80 g de sucre + 250 g de sucre glace
- 250 g de poudre de noisette

# BÛCHE AUX MARRONS ET CŒUR DE CLÉMENTINES

DE CORSE IGP



## PRÉPARATION

#### POUR LE CŒUR DE CLÉMENTINE DE CORSE

Préparez un plat ou un moule plus petit que celui dans lequel vous allez monter la bûche. Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites cuire au four 50 minutes à 180°C

Épluchez les Clémentines de Corse et retirez la peau des quartiers.

Taillez en zeste la peau d'une Clémentine de Corse puis rassemblez dans une casserole, les quartiers de Clémentines de Corse, les zestes, le sucre et la gousse de vanille préalablement fendue et grattée. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez compoter 10 minutes. Retirez la gousse de vanille.

Hors du feu, ajoutez la gélatine bien essorée. Mélangez puis coulez l'insert dans le ou les moules de votre choix. Placez au congélateur pour la nuit.

#### POUR LE BISCUIT DACQUOISE NOISETTE

Préparez une plaque ou un plat à gratin un peu plus grand que le moule à cake dans lequel vous allez monter votre bûche.

Mélangez le sucre glace et la poudre de noisette. Fouettez les blancs d'œufs. Lorsqu'ils sont bien mousseux ajoutez le sucre en 3 fois. Ils doivent être bien fermes et brillants.

À l'aide d'une spatule, incorporez le mélange sucre glace/poudre noisette aux blancs d'œufs. Mélangez bien. Versez sur votre plaque ou votre plat préalablement muni d'un papier sulfurisé.

Étalez à l'aide d'une spatule. Enfournez pour 20 minutes à 160°C. Laissez refroidir avant de démouler et de retirer le papier. Taillez la dacquoise à la taille de votre moule.

#### POUR LA MOUSSE AUX MARRONS

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, portez à ébullition, le lait, le miel et la crème de marrons. Versez sur les jaunes d'œufs.

Mélangez au fouet puis reversez dans la casserole. Chauffez légèrement jusqu'à épaississement comme pour une crème anglaise. Faites attention à ne pas cuire les jaunes.

#### **POUR LE MONTAGE**

Hors du feu ajoutez la gélatine préalablement essorée. Mélangez bien puis laissez tiédir à 25°C. Lorsque le mélange est à la bonne température, incorporez à la spatule la crème montée.

Filmez votre moule à cake en laissant bien déborder le film sur les côtés. Versez la crème aux marrons au 1/3 de votre moule. Parsemez de brisures de marrons puis placez au congélateur. Lorsque la mousse est ferme,

Déposez votre cœur de Clémentine de Corse préalablement démoulé. Coulez le reste de mousse, puis déposez la dacquoise. Rabattez le film puis placez au congélateur.

LE JOUR J SORTEZ LA BÛCHE DU CONGÉLATEUR ET LAISSEZ-LA REVENIR À TEMPÉRATURE AU FRIGO AU MOINS 4 HEURES. AVANT DE PASSER À TABLE, PRÉPAREZ LE GLAÇAGE.

#### POUR LE GLACAGE

Portez à ébullition la crème. Versez sur le chocolat noir grossièrement haché. Attendez 2 minutes avant de remuer au fouet du centre vers l'extérieur afin d'obtenir une ganache bien lisse et brillante. Laissez tiédir.

Démoulez la bûche sur une grille. Posez la grille sur un plat. Le biscuit doit être en dessous (socle).

Versez la ganache sur la bûche en prenant soin de bien la recouvrir. Tapotez la grille contre le plat de façon à faire couler l'excédent.

Placez au frais avant de servir.



# MARMELADE DE CLÉMENTINES DE CORSE IGP







# INGRÉDIENTS

- 2 kg de Clémentines de **Corse IGP**
- 1 kg de sucre en poudre
- 1 citron

## PRÉPARATION

Lavez et essuyez les clémentines avec un torchon propre.

Épluchez les clémentines en conservant la peau (retirez le maximum de petites peaux blanches).

Coupez les quartiers en morceaux.

Déposez les quartiers de clémentines ainsi que les peaux dans une grande cocotte. Versez le sucre par-dessus.

Pressez le citron et versez le jus sur le sucre.

Couvrir la cocotte et laissez macérer l'ensemble toute la nuit pour la formation d'un jus.

Le lendemain, faire cuire la marmelade tout doucement pendant 1 heure à 1 heure et 30 minutes (la peau doit devenir tendre).

Mixez grossièrement la marmelade pour ne pas avoir de trop gros morceaux.

Ébouillantez des pots vides.

Versez la marmelade dans les pots vides et fermez les pots.

Retournez les pots sur le plan de travail.

Laissez refroidir les pots au moins 3 heures avant d'étiqueter les pots et de les ranger.



# **JUS BONNE MINE** AUX CLÉMENTINES DE CORSE IGP





# INGRÉDIENTS

- 8 Clémentines de Corse IGP
- 2 pommes golden
- 1 carotte
- 1 petite noix de gingembre

# PRÉPARATION

Pelez les clémentines, le gingembre, la carotte et les pommes.

Passez tous les ingrédients crus dans un extracteur de jus.





# BARRE DE CÉRÉALES AUX CLÉMENTINES DE CORSE IGP





## **INGRÉDIENTS**

#### Pour réaliser la base

- 2 c. à s. de ius de Clémentines de Corse IGP pressées
- 2 c. à s. de noix de coco en poudre
- 2 c. à s. de graines de tournesol
- 200 g de dattes dénoyautées
- 70 g de noix
- 70 g d'amandes

#### Pour réaliser la crème

- 125 ml de lait de noix de coco
- 100 g de noix de cajou (trempées dans l'eau pendant la nuit)
- 40 g de noix de coco en poudre
- 2 c. à s. de sirop d'agave
- Des tranches de Clémentines de Corse fraîches pour décorer

# **PRÉPARATION**

#### **POUR LA BASE CÉRÉALES**

Dans un blender, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte collante qui se détache facilement des parois du robot et de la lame. Dans un moule à fond plat, de type plat à gratin, tapissez le fond avec du papier sulfurisé ou du film étirable.

Déposez le mélange aux céréales dans le fond du plat et aplatir le tout à l'aide d'une spatule ou le fond d'un verre.

Réservez au congélateur.

#### **POUR LA COUCHE CRÉMEUSE**

Dans un blender, broyez les noix de cajou préalablement égouttées avec la poudre de noix de coco, puis ajoutez délicatement le lait de coco et le sirop d'agave en continuant de mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Retirez la base de céréales du congélateur et versez uniformément la crème sur cette dernière.

Saupoudrez de poudre de coco puis conservez au congélateur pendant 2 heures.

## **FINITION**

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, débitez des barres rectangulaires ou des petits carrés uniformes. Pensez à bien essuyer la lame entre deux coups de couteau

afin d'obtenir des barres de céréales bien nettes.



#### À propos de l'APRODEC

L'Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse (APRODEC) fédère 175 producteurs corses de Clémentines. Elle reflète la volonté de ces professionnels de proposer aux consommateurs une offre de Clémentines de Corse de qualité et contrôlée à toutes les étapes de la production à la distribution. L'APRODEC a pour principal objectif d'assurer la promotion des Clémentines de Corse IGP et de préserver les enjeux de l'ensemble des acteurs de la filière par la mise en œuvre d'actions collectives sur le marché français.

#### www.clementinedecorse.fr



@laclementinedecorse #clementinedecorse



@clementinedecorse #clementinedecorse



**CONTACTS PRESSE** Gulfstream Communication

**Laura Gayoux** 

lgayoux@gs-com.fr Port. 06 77 17 75 68 **Françoise Landais** 

flandais@gs-com.fr Port. 06 86 06 15 62 Mélissa Ouakrat

mouakrat@gs-com.fr Port. 06 86 06 16 09