

## **NaranjasLola.com comienza su nueva campaña de cítricos con importantes novedades**

**Un año más, con la llegada del frío, los campos de Naranjas Lola en Cullera ya están dando sus frutos, listos para ser recolectados y enviados a miles de hogares, cuyas mesas se llenarán del sabor de las naranjas, mandarinas, limones, limas, pomelos y demás cítricos**

Para Naranjas Lola, el día en el que las primeras naranjas de la temporada están listas para ser recogidas y enviadas a los primeros clientes, es un día especial. Ese día no lo marca el calendario, sino la naturaleza. La familia Aparici, de Naranjas Lola, tiene un compromiso tal con la calidad y el sabor de sus cítricos, que sólo los recogen cuando se encuentran en su punto justo de maduración, para que, en sólo 24 horas, puedan ser disfrutados en cualquier punto de España en su máxima expresión.

Las naranjas, tanto de mesa como de zumo, de Naranjas Lola están por fin disponibles. Miles de familias, que año tras año confían en esta familia de Cullera para llenar sus mesas del color, sabor y aroma más característico del Mediterráneo, ya disfrutan de estas naranjas “jugosas y sabrosas a más no poder”, como las describe Martín Berasategui, el chef español con más estrellas Michelin, y una de las personas que más sabe sobre productos de calidad.

En cajas de 5, 10, ó 15Kg, solas o combinadas combinadas con los demás cítricos que ofrece Naranjas Lola, estas delicias se encuentran a tan sólo unos pocos “clicks” de distancia. Porque además de naranjas, en la web <http://www.naranjaslola.com> , pueden encontrarse también una amplia variedad de cítricos: limones, pomelos rosas y, por supuesto, mandarinas.

Naranjas Lola, fundada en 1998, fue la empresa pionera en la venta online de su propia cosecha de cítricos, y una de las primeras en vender a través de internet en España. En estos más de 22 años de historia, han ido ampliando la gama de productos que envían a toda clase de cítricos, desde las tradicionales naranjas y mandarinas hasta otros más exóticos, como los kumquats, limequats, finger lime, etc.

Desde hace unos años, ofrecen a sus clientes la posibilidad de disfrutar también de mermeladas artesanales de cítricos, y unas deliciosas “cocas”, un dulce típico de la zona que elaboran en su propio obrador siguiendo la receta familiar que se ha ido transmitiendo durante generaciones.

En los últimos meses, animados por la idea de compartir todo lo que tiene la huerta valenciana gracias a su especial clima y características, también ofrecen cajas de verduras recién recolectadas, cuyo contenido puede elegirse de una variedad de productos de temporada cultivados por la familia de Naranjas Lola y, al igual que los cítricos, recogidos justo para ser enviados, para que el cliente los reciba con todo el frescor y sabor intactos.

Nuevas cajas, hechas con material orgánico 100% natural

Este año, además, la nueva campaña de cítricos de Naranjas Lola viene cargada con una importante novedad. Renovando su compromiso con la preservación del medio ambiente, la sostenibilidad y el respeto hacia la naturaleza, Naranjas Lola ha comenzado a utilizar para sus envíos unas nuevas cajas, realizadas con material orgánico 100% natural, con maderas provenientes de bosques gestionados responsablemente.

Gracias a su ingenioso sistema de ensamblaje, las cajas no necesitan de ningún elemento metálico, y están compuestas únicamente por madera, siendo la opción más respetuosa con el medio ambiente. Las maderas utilizadas cuentan, además, con certificaciones de cadena de custodia del FSC y el PEFC, las máximas entidades certificadoras del respeto a los bosques.

En Naranjas Lola saben mejor que nadie el respeto que merecen los árboles, y es por ello que todas las maderas usadas en estas nuevas cajas han sido extraídas de bosques con programas activos de reforestación continua. Para la familia Aparici, el cuidado a la naturaleza y al medio ambiente es una parte fundamental y es algo que está en todo lo que Naranjas Lola hace. Por ello, el poder enviar sus productos naturales en estas nuevas cajas es un motivo de orgullo.

“Del árbol a su mesa en 24 horas”.

Los pedidos pueden realizarse en su tienda virtual: <http://www.naranjaslola.com> por teléfono en el 961720067 o por Whatsapp / Telegram en el 621219774

**Datos de contacto:**

Familia Naranjas Lola

961720067

Nota de prensa publicada en: [Cullera \(Valencia\)](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Industria Alimentaria](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>