



FINCA BINIAGUAL

Mermelada de Naranja Finca Biniagual

La Confitura de Naranja Finca Biniagual se elabora con naranjas cultivadas en nuestra propia finca, utilizando la pulpa, el zumo y parte de la piel de la fruta, junto con azúcar gelificante. Su sabor destaca por un equilibrio fresco, natural y delicado entre el dulzor y la acidez, conservando toda la esencia de la naranja recién recolectada.

La elaboración sigue una receta familiar y se enmarca dentro de los principios de la producción integrada, un sistema de cultivo que promueve prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente y minimiza el uso de fertilizantes y productos fitosanitarios.

Esta confitura no solo destaca por su calidad y autenticidad, sino también por su dimensión social. Su producción se realiza en colaboración con la Fundación Amdip Esment, entidad dedicada a la inclusión laboral de personas con discapacidad intelectual. Gracias a esta iniciativa, los participantes adquieren experiencia en la elaboración artesanal de confituras y contribuyen al mantenimiento y desarrollo de la finca.

Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales - naranja, zumo de naranja, azúcar y pectina-, la Confitura de Naranja Finca Biniagual se presenta en tarros de 330 gramos.

Finca Biniagual Orange Marmalade is made from oranges grown on our own estate, using the fruit's pulp, juice and part of the peel, combined with gelling sugar. Its flavour is characterised by a fresh, natural and delicate balance between sweetness and acidity, preserving the authentic taste of freshly harvested oranges.

Prepared according to a traditional family recipe, this marmalade is produced following the principles of integrated farming, an agricultural system that promotes environmentally responsible practices while minimising the use of fertilisers and plant protection products.

In addition to its exceptional quality and authenticity, this marmalade has a strong social commitment. It is produced in collaboration with the Amadip Esment Foundation, an organisation dedicated to the social and professional inclusion of people with intellectual disabilities. Through this partnership, participants gain valuable experience in the artisanal production of marmalade while contributing to the maintenance and development of the estate.

Made exclusively with natural ingredient - oranges, orange juice, sugar and pectin - Finca Biniagual Orange Marmalade is presented in 330 g jars.

Die Orangenmarmelade von Finca Biniagual wird aus Orangen hergestellt, die auf unserem eigenen Landgut wachsen. Für die Herstellung werden Fruchtfleisch, Saft und ein Teil der Schale zusammen mit Gelierzucker verarbeitet. Ihr Geschmack überzeugt durch ein frisches, natürliches und harmonisches Zusammenspiel von Süsse und feiner Säure und bewahrt das volle Aroma frisch geernteter Orangen.

Die Herstellung erfolgt nach einem traditionellen Familienrezept und orientiert sich an den Grundsätzen des integrierten Anbaus. Dieses nachhaltige Bewirtschaftungssystem fördert einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur und reduziert den Einsatz von Düngemitteln sowie Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum.

Neben ihrer hohen Qualität und Authentizität zeichnet sich diese Marmelade auch durch ihr soziales Engagement aus. Sie wird in Zusammenarbeit mit der Stiftung Amadip Esment hergestellt, die sich für die berufliche und gesellschaftliche Integration von Menschen mit geistiger Behinderung einsetzt. Im Rahmen dieser Kooperation erwerben die Teilnehmenden praktische Erfahrung in der handwerklichen Marmeladenherstellung und leisten gleichzeitig einen wertvollen Beitrag zum Erhalt und zur Weiterentwicklung des Landguts.

Die Orangenmarmelade besteht ausschliesslich aus natürlichen Zutaten - Orangen, Orangensaft, Zucker und Pektin - und wird in 330-g-Gläsern angeboten.

