

Hinweise zur Lagerung & Qualität unserer Orangen

Unsere Orangen sind unbehandelte Naturprodukte.

Bitte beachten Sie

- Kiste zu Hause sofort auspacken
- Alle Orangen einzeln kontrollieren, auch aus der unteren Lage
- Beschädigte oder weiche Früchte direkt aussortieren

Schon eine einzelne schadhafte Frucht kann andere Orangen schnell beeinträchtigen.

Empfohlene Lagerung

- Temperatur: 4–10 °C
- Geeignet: kalter Keller, sehr kühle Garage, geschützter Außenbereich
- Lagerung: luftig ausbreiten (z. B. auf mehrere Kisten verteilen)
- Abdeckung: leicht (z. B. Tuch), nicht luftdicht
- Nicht geeignet: warme Wohnräume, Plastiktüten oder schlecht belüftete Behälter
- Regelmäßige Kontrollen sind absolut notwendig

Wichtiger Hinweis

Da die Orangen überwiegend kistenweise verkauft werden, kann die Qualität der unteren Lage beim Verkauf nicht vollständig eingesehen werden.

Druck, Feuchtigkeit und Temperaturwechsel können die Haltbarkeit beeinflussen.

Reklamationen

Bitte melden Sie Qualitätsmängel unmittelbar nach dem Kauf und nach dem Auspacken.

Spätere Reklamationen nach längerer Lagerung können nicht berücksichtigt werden.



Hinweise zur Lagerung & Qualität unserer Orangen

Unsere Orangen sind unbehandelte Naturprodukte.

Bitte beachten Sie

- Kiste zu Hause sofort auspacken
- Alle Orangen einzeln kontrollieren, auch aus der unteren Lage
- Beschädigte oder weiche Früchte direkt aussortieren

Schon eine einzelne schadhafte Frucht kann andere Orangen schnell beeinträchtigen.

Empfohlene Lagerung

- Temperatur: 4–10 °C
- Geeignet: kalter Keller, sehr kühle Garage, geschützter Außenbereich
- Lagerung: luftig ausbreiten (z. B. auf mehrere Kisten verteilen)
- Abdeckung: leicht (z. B. Tuch), nicht luftdicht
- Nicht geeignet: warme Wohnräume, Plastiktüten oder schlecht belüftete Behälter
- Regelmäßige Kontrollen sind absolut notwendig

Wichtiger Hinweis

Da die Orangen überwiegend kistenweise verkauft werden, kann die Qualität der unteren Lage beim Verkauf nicht vollständig eingesehen werden.

Druck, Feuchtigkeit und Temperaturwechsel können die Haltbarkeit beeinflussen.

Reklamationen

Bitte melden Sie Qualitätsmängel unmittelbar nach dem Kauf und nach dem Auspacken.

Spätere Reklamationen nach längerer Lagerung können nicht berücksichtigt werden.



DON TANO italienische Spezialitäten, Tel.: +49 151 19425003

www.dontano.de

Panoramastraße 2, 72175 Dornhan