

Waar komen sinaasappels vandaan?

Van boom tot supermarkt

De sinaasappels op het Italiaanse eiland Sicilië zijn klaar om geoogst te worden. Als ze aankomen in de fabriek moet er nog heel wat gebeuren voordat ze naar de supermarkt gaan.

Op het Italiaanse eiland Sicilië, zijn veel sinaasappelplantages. Het aangename klimaat is erg geschikt en de grond heel vruchtbaar. Dat maakt het gebied heel uniek.

De bomen hangen vol met rijpe sinaasappels: Tijd om te oogsten!

Dit bedrijf produceert per dag wel 110 duizend kilo vruchten en die worden allemaal met de hand geplukt.

Ze worden verzameld in manden, zodat ze makkelijker te vervoeren zijn.

Jaaa, en de laatste: op naar de fabriek!

In deze grote fabriekshal begint het productieproces.

Met de hand worden de beste sinaasappelen geselecteerd. De kleine worden er tussenuit gehaald.

Vervolgens worden ze gewassen in water.

Na het wassen worden de sinaasappelen geborsteld en gedroogd en daarna weer gecontroleerd.

Om ze er mooi glanzend uit te laten zien, worden ze gewaxed. Om vervolgens naar de inpakafdeling te gaan.

Niet alle sinaasappelen worden op dezelfde manier verpakt. Sommige sinaasappelen gaan in netjes en andere komen in een doos terecht.

Om te laten zien dat deze sinaasappelen goedgekeurd zijn, krijgen ze een stickertje.

Daar staan ze dan, duizenden Italiaanse sinaasappels klaar om naar de markt of supermarkt gebracht te worden. Nog een laatste controle en dan kunnen ze vertrekken.

Alles gewogen en goedgekeurd? Mooi zo. Op naar de winkeliers.