Nuestra única filosafia se basa en los pilares de la calidad y servicio:

* Contamos con un equipo humano con mucho experiencia y estrecha relacion

con el campo desde generaciones. Han nacido allí, son lugarenos , aman la tierra

y les apasiona su trabajo. Por tanto su pasión es producir la mejor calidad para sus

consumidores.

* El trato con los árboles es individual durante la temporada y durante la cosecha . Por ejemplo ; cosechamos a Calibre y Alicatado.Solo con métodos manuales, artesanales. Naranja por naranja, una por una.
* Por otra parte supone mezclar el sabor artesanal con las innovacciones y consultorias nacionales e internacionales para la practica de la sostenibilidad.
* Ofrecemos tambien la posibilidad de envio de fruta directamenta del campo, en su punto de maduración.Cortada a calibre y color y encajada en el mismo campo. Esto supone un ahorro de costes, y un acercamiento del consumidor a la fruta recién cortada y al mismo campo.
* Seleccionamos y producimos nuestros cítricos y tambien nuestra fruta de hueso: Ciruela ,Nectarina y Melocoton, de calidad extra ,cumpliendo extrictamente la normative SOIVRE.
* Somos conscientes de la necesidad de confianza de nuestros clientes,nosotros ofrecemos transparencia con nuestro programa de puertas abiertas, asi se consigue que el cliente o consumidor puedan conocer el punto exacto de recogida, el equipo de trabajo para recolección ,manufacturación y carga de la fruta. De este modo, podrán constatar cada paso del proceso.
* Estamos en la Vega del Guadalquivir,comarca que destaca por la riqueza de sus tierras,que ofrecen cultivos durante todo el ano. Su extraordinaria potencia citrícola la convierte en referente en cuanto a capacidad de exportación y generación de empleo.