

Harvest of the Month

NOVEMBER:
Baby Carrots

DEREWLANY MINI CARROTS LTD.

Located east of London between Dorchester and Thorndale, Derewlany Mini Carrots Ltd is run by Darrin, his wife Marion, and their young son. The Farm has been in his family for four generations!

The farm grows carrots (Honeysnax and Uppercut varieties), soy beans, and winter wheat.

“Local food is important in so many ways; it is important to know where your food comes from and appreciate the impact that local food has in our own areas. Local food is sustainable and is beneficial to our economy, our health, and our environment.”

- Darrin Derewlany

How are mini carrots made?

Mini carrots are made from a long, skinny variety of carrots. The growing season starts in early to mid-July and carrots are harvested from mid to late November. The carrots are cut, washed, peeled, and then mechanically sorted to remove any sub-standard or uniquely sized carrots. The carrots are then chilled, packed, and shipped off to enjoy!



<https://osnp.ca/harvest-of-the-month/>
<https://osnp.ca/carrots-2/>

Récolte
du mois

NOVEMBRE:
Petites
carottes

DEREWLANY MINI CARROTS LTD.

Située à l'est de Londres, entre Dorchester et Thorndale, Derewlany Mini Carrots Ltd est dirigée par Darrin, sa femme Marion et leur jeune fils. La ferme appartient à sa famille depuis quatre générations !

Elle cultive des carottes (variétés Honeysnax et Uppercut), du soja et du blé d'hiver.

« L'alimentation locale est importante à bien des égards ; il est important de savoir d'où vient ce que l'on mange et d'apprécier l'impact de l'alimentation locale dans nos propres régions. L'alimentation locale est durable et bénéfique pour notre économie, notre santé et notre environnement ».

- Darrin Derewlany

Comment sont fabriquées les mini-carottes ?

Les mini-carottes sont produites à partir d'une variété de carottes longues et minces. La saison de croissance commence entre le début et la mi-juillet et les carottes sont récoltées entre la mi-novembre et la fin novembre. Les carottes sont coupées, lavées, épluchées, puis triées mécaniquement afin d'éliminer toutes les carottes de qualité inférieure ou de taille inhabituelle. Les carottes sont ensuite réfrigérées, emballées et expédiées pour être dégustées !

