

FRUITS

# Citron Amalfi

**Un gros citron à la peau épaisse et très parfumée, adapté aux zestes et aux liqueurs.**

Le citron Amalfi est un citron de grande taille, de forme allongée, à la peau épaisse, rugueuse et très riche en huiles essentielles. Son zeste est intensément parfumé et son jus moins acide que celui d'un citron classique. Il est très utilisé pour les zestes, les confitures, les limoncello et la pâtisserie. Vendu en colis de 8 kg.

SAVEUR

**Parfumée, acidulée douce, zeste intense**

## Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Disponibilité** | ○ | | | | | ○ | ○ | | | ○ | ○ | ○ |

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

## Conditionnements

- **Vrac**

## En cuisine

- Zeste en pâtisserie ou en cocktail
- En limoncello ou en confiture
- En tranches fines pour décorer un plat

**Commandes et tarifs**

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr