

FRUITS

Citron jaune

Le citron jaune classique, acide et parfumé, indispensable en cuisine.

Le citron jaune est un agrume ovale à la peau jaune vif et à la chair juteuse et acide. Son zeste est parfumé et son jus relève une grande variété de plats. Il est vendu par calibre, ici en calibre 2. Un produit de base de toutes les cuisines professionnelles.

SAVEUR

Acide, vive, zeste parfumé

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.

En cuisine

- Pressé en jus pour assaisonner poisson et salade
- Zeste en pâtisserie ou en marinade
- En rondelles pour décorer

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

Fiche technique — Citron jaune

Nom botanique	Citrus limon
Aspect	Écorce lisse jaune éclatant ; chair juteuse.
Goût	Très acide
Conservation	Une dizaine de jours à température ambiante.

Informations indicatives, d'après nos fiches techniques et celles de nos producteurs ; elles peuvent varier selon l'origine et la saison. Fiche à jour sur demande : qualite@moorea.fr.

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