

FRUITS

Citron Meyer

Un citron arrondi à la peau fine et au jus parfumé, plus doux que le citron jaune.

Le citron Meyer, hybride entre citron et mandarine, a une peau fine jaune orangé à maturité et une chair très juteuse. Son jus est moins acide que celui d'un citron classique, avec des notes florales et légèrement sucrées. Son zeste, très aromatique, est particulièrement apprécié. Un agrume de spécialité recherché en pâtisserie et en cuisine créative.

SAVEUR

Acidulée, douce, florale

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**
- **Vrac 1 kg**
- **Vrac 3 kg**

En cuisine

- Zeste et jus dans une tarte ou une crème citron
- En vinaigrette ou en assaisonnement de poisson cru
- En citronnade ou cocktail aux agrumes

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