

FRUITS

Citron de Nice

Un citron à la peau fine et au jus parfumé, moins acide que le citron jaune.

Le citron de Nice a une peau fine, jaune vif, et une chair très juteuse. Son jus est doux, parfumé et peu acide, avec des notes florales. Son zeste est très aromatique. Il se prête à la pâtisserie, aux préparations de poissons et aux boissons. Vendu en vrac, en colis de 5 kg.

SAVEUR
Douce, parfumée, florale

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	○	○	○	○	○	○	○					

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

Conditionnements

- **Vrac 5 kg** — France

En cuisine

- Zeste et jus en pâtisserie
- En vinaigrette ou en assaisonnement de poisson
- En citronnade ou en cocktail

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite