

FRUITS

# Citron zèbre

**Un citron panaché de rayures vertes et jaunes, très décoratif et franchement acide.**

Le citron zèbre se distingue par sa peau marbrée de rayures vertes et jaunes, qui apporte un effet visuel immédiat sur un plateau ou un cocktail. Sa chair est juteuse et vivement acide, comme celle d'un citron classique. Son zeste est parfumé. Il s'emploie là où l'aspect compte autant que le goût.

SAVEUR

**Vivement acide, 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.

## Conditionnements

- **1 kg**
- **1,5 kg**

## En cuisine

- En rondelles pour décorer cocktails et plateaux
- Zeste et jus en pâtisserie
- Pressé en citronnade colorée

**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