

FRUITS

# Citron, calamansi et calamondin

**Une sélection d'agrumes acides : citron, calamansi et calamondin pour les cartes de spécialité.**

Cette référence regroupe le citron et ses petits cousins, le calamansi et le calamondin, deux agrumes miniatures ronds à peau fine, vert à orange. Leur jus est vif et acide, avec un parfum rappelant à la fois le citron vert et la mandarine. Ils s'utilisent entiers en décor ou pressés en assaisonnement. Très appréciés en cuisine asiatique et en bar à cocktails.

SAVEUR

**Acide, vive, notes de citron vert et mandarine**

## 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 1 kg**

## En cuisine

- Pressés sur un poisson cru ou une soupe asiatique
- En cocktail ou limonade
- Entiers 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