



LES AGRUMES BACHES

LES ASTUCES . . .

Bergamote : son jus comme une épice et le parfum du zeste même vert (à l'origine de l'eau de Cologne et nombreux autres parfums)

Citron Caviar : perles d'Agrumes – Acidité et goût de fruits des bois à maturité. A essayer sur du poisson, des fruits de mer ou encore sur une salade de fruits. Excellent dans une coupe de Champagne !

Citron caviar long : Les grains ovoïdes au lieu de sphériques, se détachent moins facilement que le Caviar rond mais parfum exceptionnel, très différent du rond - du jus et un parfum citronnelle – très florale.

Cédrat : zeste très parfumé albédo croquant et texturant

Citron doux : aucune acidité mais gustativement pas fulgurant - Sert à étonner !

Combava : du jus, du zeste très fortement citronnelle.

Kabossu : un des 3 éléments avec le Sudachi et le Yuzu qui entre dans la composition de la sauce Ponzu, son côté iodé peut faire un délicat condiment

Kalamantsi : acide et amer - vert : superbe pâte d'agrumes - à maturité : en condiment ... en purée

Limequat : une peau sucrée un jus acide - Cousin citronné du Kumquat

Main de Bouddha : zeste très parfumé albédo croquant et texturant

Citron Mexicain : Un citron individuel excellent confit au sel – Chair légèrement verte translucide, sorte de lime jaune comme le Mas Bachès – sur un Poisson

Pursha : acide à Noël, doux à Pâques – condiment parfumé

Sudachi Japonais : quand il est vert : très utilisé sur poisson... mûr il devient orange marmelade

Sudachi : quand il est jaune comme un citron, très floral

Tangelolo : Goût du pommelo et goût de la mandarine totalement distincts en bouche ... texture parfum goût Exceptionnels !

Yuzu : très bon zeste (en maturité dès le 15 novembre) Jus parfumé - Fruit sacro-saint au Japon

Feuilles d'Agrumes : Combava – Lime – Bergamote – Kalamantsi : Les Feuilles d'Agrumiers sont extrêmement parfumées et disponibles toute l'année. *Faire bien la différence entre feuille de Combava (ou Kafir) et Feuille de Lime (ou Citron Vert)*