

DE CITRUSOORTEN VAN MIEDEMA-AGF

Oktober is traditioneel de maand dat het Zuid Europese citrus op gang komt. We hebben een gedeelte van de citrussoorten die culinair goed toegepast kunnen worden uitgelicht.

Door de relatief korte weg van boomgaard tot in Nederland kan het citrus aan de boom rijpen. Dit komt de smaak en kwaliteit ten goede. Onderstaande citrussoorten zijn onbehandeld waardoor de schil van de vruchten ook te gebruiken zijn.



Limequats

Verkrijgbaar van Oktober tot en met december
De gehele vrucht is verwerkbaar, de smaak is fris en het sap neutraal van smaak. Wordt veel rauw of gekonfijt gebruikt.
Limequats, 150 gram Artikelnummer 7271



Bergamotcitroen

Verkrijgbaar van oktober tot maart. Heeft een specifieke citrus aroma welke ook voor de earl grey thee wordt gebruikt. Zowel de schil als het sap van de vrucht worden gebruikt.
Bergamotcitroen, kilo Artikelnummer 5133



Limoncello citroenen

Verkrijgbaar van oktober tot maart. Het ras is de Amalfi citroen, deze citroen is grover dan de gewone citroen en kenmerkend is de dikke schil en hoge sap opbrengst. Het sap is minder zuur van smaak.
Limoncello citroenen, kilo Artikelnummer 5134



Wilt u graag een aantal soorten testen? Neem contact met ons op en wij verzorgen samples.



Finger limes

Verkrijgbaar van September tot Februari. De langwerpige peul zit vol met kleine citrusbolletjes. De smaak is fris fruitig citroen.
Finger limes, 100 gram Artikelnummer 7136