CALAMONDIN PANACHÉ

Arbre à petit développement très productif et 4 saisons. Un des seuls agrumes à pouvoir vivre en appartement à long terme. Il est originaire de Chine mais est beaucoup utilisé dans la cuisine Philippine et Taïwanaise.

Ce cultivar présente la particularité d'avoir feuilles et fruits panachés.

Arbre très décoratif. Souvent en fleur et en fruit simultanément.

Le fruit est proche d'un gros kumquat rond (30g env.). L'écorce fine rappelle d'ailleurs cet agrume par sa douceur et ses arômes. Orange à maturité, on l'utilise plutôt en vert ou tournant comme une épice à l'image du combawa dans la cuisine créole. Mûr, il sera transformé en confit sucré ou salé ou encore en alcool.

Un agrume délicieux si l'on apprend à le travailler.

Rusticité: -5°