FAUSTRIME



Arbre vigoureux à port pleureur. Très productif et précoce (fin août dans notre terroir). Avec l’âge il devient 4 saisons.Très épineux.

On l'appelle parfois faux caviar en raison de ses vésicules allongées et non rondes.

Le fruit ressemble à un caviar dans sa forme allongée mais est plus dodu et plus gros (100g. env.). Jaune à maturité, on peut l'utiliser vert tournant. Le zeste dégage un parfum impressionnant de citronnelle, on l'utilise comme un combava ou encore, dans un bouillon. Les vésicules sont vertes à jaunes, allongées, au goût de lime. On peut les utiliser sur du poisson ou encore comme une lime.

Rusticité: -7°