KABOSU

Arbre vigoureux et très productif adulte. Résistant au froid . Originaire de la province de Oita au Japon.

Le fruit est proche d'un petit yuzu moins bosselé (80g env.). Le zeste est extrêmement aromatique et apporte des notes complexes et élégantes entre mandarine et lime. La chair présente beaucoup moins de pépins que le yuzu ainsi qu'un pourcentage de jus plus important. Le jus est à la fois acidulé et salin. Un goût unique! On le récolte généralement avant la pleine maturité et on utilise son jus pour aromatiser poissons et viandes grillées, poisson cru ou encore pour faire la sauce ponzu. Comme son cousin le Sudachi, le Kabosu est un excellent révélateur de Umami

Rusticité: - 12°