MANDARINE KERAJI

Bel arbre vigoureux et très productif originaire de l'île de Kikaijima au Japon résistant au froid.

Le fruit est une jolie petite mandarine (50g env.) jaune extrêmement parfumée. Le zeste très aromatique a un parfum de vrai mandarine mêlé à des notes épicées. La pulpe est jaune orangé à maturité, acide lorsque le fruit est encore vert et douce en novembre quand le fruit est bien jaune. Présence de pépins.

On l'utilise en vert comme un sudachi, dans les bouillons et autre préparation culinaire pour le zeste et le jus. A pleine maturité, la keraji devient une excellente mandarine de bouche.

On peut utiliser les feuilles qui sont très aromatiques et presque épicées.

Résistance: -12°