NATSUDAIDAI



Arbre très vigoureux et très productif, originaire du Japon. Résistant au froid.

Le fruit à la forme d'un pamplemousse légèrement allongé sur la partie supérieure (500g env.). L'écorce est jaune virant à l'orange à pleine maturité, amère et très aromatique. Les japonais lui confèrent un parfum unique. La pulpe est jaune et acide en début de maturité et devient orangée et douce au mois de mars/avril. A cette période on peut la déguster comme un pamplemousse chinois.

De multiples et délicieuses utilisations de cet agrume sont faites au Japon. Confiture, boisson, jus (qui est un bon substitut au yuzu), écorce séchée, orangette. On en fait aussi de magnifiques huiles essentielles.

Un très bon substitut au pamplemousse résistant au froid. Et pour les gastronomes, une infinité de recettes à tester (plus de 700 recettes au Japon).

Rusticité:-10°