YUZU CITRON



Arbre peu vigoureux et très productif. Résistant au froid . Le feuillage est d'un beau vert sombre bilobé à foliole. Très épineux. Cet hybride naturel à la particularité de produire des fruits plus petits et avec des parfums de citron sur le zeste et le jus.

Le fruit est proche d'un citron rond à peau rugueuse (50g). Le zeste est extrêmement aromatique avec des notes de mandarine, lime et surtout une odeur caractéristique au yuzu assez addictive. On peut le cueillir à maturité, jaune orangé pour des arômes complexes et délicats ou en vert pour plus de peps. On l'utilise partout en cuisine, sur des sushis, sur des poissons, des pâtes, sur des desserts... Il peut aussi être transformé en marmelade, écorce confite, confit au sel... Les déclinaisons sont infinies.

Le jus est lui aussi délicieux et doux et peu être utilisé tel quel ou dans des préparations sucrées ou salées. Un bon révélateur de Umami. Présence de nombreux pépins.

Rusticité: -12°