YUZU N1



Arbre vigoureux et très productif. Résistant au froid certainement originaire de Corée puis cultivé en Chine puis au Japon où il prend ses lettres de noblesse . Le feuillage est d'un beau vert sombre bilobé à foliole. Très épineux. Cet hybride naturel vient un peu plus tôt (fin septembre) et est plus résistant au froid. Il est aussi un peu plus gros et un peu plus vanillé à pleine maturité. Le fruit est proche d'un citron rond à peu rugueuse (150g). Le zeste est extrêmement aromatique . 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, écorces confites, confit au sel... Le jus acidulé est lui aussi délicieux est peu être utilisé tel quel ou dans des préparations sucrées ou salées.

Rusticité: -18°