YUZU N3

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 est plus résistant au froid. Il est aussi un peu plus petit et plus aromatique au niveau du zeste. Le fruit est proche d'un citron rond a peu rugueuse (150g). Le zeste est extrêmement aromatique avec des notes de mandarine, lime et surtout une odeur caractéristique au yuzu assez additive. On peut le cueillir a 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... Le jus acidulé est lui aussi délicieux est peu être utilisé tel quel ou dans des préparations sucrées ou salées. Présence de nombreux pépins

Rusticité: -19°