

LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA

Nous produisons plusieurs variétés de Citron Caviar (de 5 à beaucoup plus selon les saisons) . Avec ces fruits exceptionnels, nous produisons aussi d'autres agrumes passionnants comme le Yuzu, Le Comba-wa, et le Kumquat Meiwa « Caramelo ». Evidemment, notre production est BIO.

Nous avons choisi la difficulté car notre verger est « vert », et encore « vert » ! Notre envie, notre but : La Protection de la biodiversité dans une arboriculture raisonnée, la plus naturelle possible ! Le BIO n'est pas assez, notre démarche est plus complète.

Nous construisons notre verger comme un écosystème naturel (haies, zones humides, etc.) qui va progressivement se mettre en place : les haies arbustives de périphérie sont là pour recréer un écosystème d'insectes afin de combattre les maladies et ravageurs des fruits, mais aussi pour filtrer l'air et ses résidus, et ainsi garder au mieux un environnement spécifique. Nous plantons aussi des haies arbustives et vivaces, de 6 à 8 espèces différentes, en périphérie et de façon « itérative et non systématisée » en plein champ, pour favoriser la biodiversité des insectes et favoriser, à travers cela, le rôle des haies comme brise-vent, rôle anti érosif, et rôle de réservoir d'humidité. En fait en cassant des « laies » rectilignes habituelles de plantation, vrais couloirs de vent, nous allons recréer des zones d'habitat et de « circulant » qui vont favoriser un « micro climat » local favorable. Les graminées et fleurs de couverture complètent cet écosystème.

Cela n'est pas pour faire « beau » et « vert », car cela donne beaucoup de travail supplémentaire avec constance, mais cela a un impact direct sur la qualité gustative de nos fruits et leur état sanitaire.

Donc nous le faisons !

Arboriculteur à Valencia, Le pays des Agrumes, Nous sommes producteurs et récoltants de nos agrumes d'exception.

Interrogez nous pour toute demande, même la plus folle, nous essaierons d'y répondre 😊



Scan me



www.lacasadelimon.com



facebook.com/Lacasadelimoncaviar



twitter.com/LaCasaDeLimon1



instagram.com/lacasadelimon_caviar



linkedin.com/company/la-casa-del-limon-de-carolina



+34.605.271.480

LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA S.L.

Calle AVE MARIA, N°3, PIS 1, PUE 1
46183 LA ELIANA (VALENCIA) - ESPAÑA
NIF : B 40585184



ventas@lacasadelimon.com



+34.961.043.079

Copyright© 2019 LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA S.L. - Tous Droits Réservés
La Marque LA CASA DEL LIMON CAVIAR® est déposée



Agrumes d'Exception

Producteur D'Agrumes en Biologique
Productor de Cítricos en Ecológica



NOS CITRONS CAVIAR

L'origine du CITRON CAVIAR ?

De par sa rareté, le citron caviar est un agrume exceptionnel quand il est bien travaillé. Sa culture est également très complexe et difficile. Les aborigènes d'Australie en sont les premiers consommateurs historiques. C'est aux alentours la ville la plus à l'est du continent, Byron Bay, qui se situe dans les terres australiennes du Queensland, qu'il est cultivé.

« Finger lime », c'est le surnom que les citrons caviar doivent à leur forme originelle qui ressemble à un cornichon, ou, à un doigt potelé.

Ceci-dit, depuis le temps, de nouvelles variétés ont vu le jour, et on est parfois loin de son aspect long, oblong et rond initial.

La texture de sa peau peut être dans certains cas lisse, dans d'autres rugueuse. Sa couleur peut être jaune, rouge, orange, brune, pourpre, noire ou verte. Cela dépend des variétés.

Mais ce qui rend ce citrus si spécifique, c'est avant tout la structure toute particulière de sa pulpe. Il s'agit d'une multitude de petites billes vertes, rosées, jaunes, beiges ou rouges, aux aspects lisses et purs.

Et on l'emploie comment ?

Ces billes, ou perles, explosent en bouche lorsqu'on les croque, libérant leur saveur dont l'intensité de l'acidité diffère en fonction des variétés. Dans certains cas, les plus attentifs identifieront une légère note d'épice



avant que l'acidité ne vienne prendre le dessus.

Les couleurs des citrons caviar livrent un indice visuel sur la nature de leur saveur : ceux à chair rose rappellent le pamplemousse, tandis que ceux à chair verte tendent vers une acidité plus fraîche

Un autre intérêt, et pas des moindres : grâce à sa nature solide, le citron caviar se dépose dans l'assiette. Ceci permet au cuisinier (ou pâtissier) de sublimer ses plats, et au consommateur, ou gourmet, de redécouvrir certains mets en faisant éclater les billes acidulées au moment même où le professionnel l'aura voulu, pour l'emporter là où il le souhaite.

Nous produisons plusieurs variétés de Citron Caviar.

Nos variétés sont différentes de part leur arôme, leur acidité, le diamètre des perles, et la couleur des perles (qui elle, est différente selon la saison).

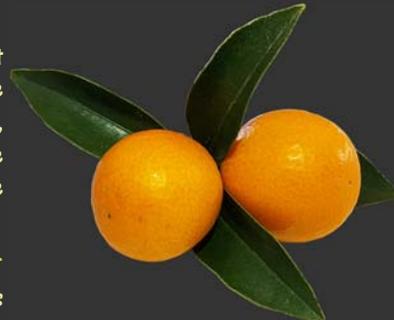
La période de production va de Mi-août à Fin Octobre pour les variétés souches, et pratiquement toute l'année pour l'Hybride (mais avec un pic de Septembre à Novembre).

NOTRE KUMQUAT MEIWA CAMELO

Les plus commercialisés sont les variétés Fortunella margarita et Fortunella japonica.

Le Kumquat Meiwa est "probablement" un hybride de F. margarita et de F. japonica, même si certains auteurs le considèrent comme une espèce à part entière.

Notre Kumquat Meiwa Caramelo est un Kumquat très doux, sans aucune amertume, avec une peau fine et sucrée. Il se mange entier et frais, ou alors en



préparation cuite.

Le Kumquat se consomme nature ou en confitures, salades de fruits, desserts et glaces.

Le Kumquat Caramelo Accompagne idéalement aussi les plats de viande, comme un agrume.

Il se consomme avec la peau (Son nom veut dire Orange d'or).

Sa production est essentiellement de Mi Mars à Avril.

NOTRE COMBAVA

Le Combava, appelé aussi Combava ou Kaffir lime (Citrus Hystrix), est un agrume qui est singulier.

Les feuilles du Combava et son zeste ont des senteurs d'agrumes et sont utilisés majoritairement et plus facilement que sa pulpe. Il fait merveille dans les cuisines exotiques, indiennes ou asiatiques.



Production essentielle en Fin d'année (Mi Octobre à Décembre).

NOTRE YUZU

Sur le plan originel, Le yuzu (Citrus junos) est un fruit hybride entre un agrume ancien nommé Ichang papeda et une mandarine amère de Chine.

Le yuzu a un goût spécial, entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine avec une acidité bien marquée et très appréciée des amateurs d'agrumes.

Le yuzu est principalement cultivé au Japon, en Chine et en Corée, très utilisé dans les plats, des marmelades et des thés ancestraux, mais aussi en tant qu'assaisonnement.



Il est récolté d'Octobre à Novembre, vert à jaune.