

LA CASA DEL LIMON DE CAROLINA

Producimos diferentes variedades de Limones Caviar (según las estaciones, de 5 a muchos más). Junto a estos excepcionales frutos, producimos también otros cítricos fascinantes como el Yuzu, el Combawa y el Kumquat Meiwa "Caramelo". Naturalmente, nuestra producción es ECOLÓGICO.

¡Hemos escogido la dificultad por la buena razón que nuestro vergel es "verde" y más que "verde"! Nuestro deseo, nuestra meta: la protección de la biodiversidad dentro de una arboricultura razonable ¡la más natural posible! Ser BIO no es suficiente, nuestro enfoque es más completo.

Construimos nuestro vergel como un ecosistema natural (setos, zonas húmedas, etc.) que, progresivamente se implementara : los setos de arbustos que forman la periferia recrean un ecosistema de insectos para luchar contra las enfermedades y las plagas de frutas, pero a la vez, para filtrar el aire et sus residuos y poder conservar en las mejores condiciones un entorno específico. También plantamos unos setos de arbustos perennes, de 6 a 8 especies distintos, en la periferia y de manera "iterativa y sin sistematización " en pleno campo, para favorecer la biodiversidad de insectos y así beneficiar a través de este sistema de la función que tienen los setos como cortavientos, la función anti-erosiva, y la función de acumulador de humedad. De hecho, si rompemos los caminos rectilíneos que delimitan las parcelas habituales de plantación, que son unos corredores de viento, vamos a recrear unas áreas de hábitat y de circulación que favorecerán un "microclima" local favorable. Las gramíneas y flores que tapizan el vergel completan este ecosistema.

La razón final es obtener un impacto directo sobre la calidad gustativa de nuestros frutos y sobre su condición sanitaria y no para que aparente un vergel "bonito" y "verde". ¡Entonces, lo ponemos en práctica!

Arboricultores en Valencia, el País de los Cítricos, somos productores y nos encargamos de la cosecha de nuestros cítricos excepcionales.

Nos puede solicitar información, aunque sea la más especial.



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



Cítricos Excepcionales

Producteur D'Agrumes en Biologique
Producteur de Cítricos en Ecológica



NUESTROS CAVIAR de CÍTRICOS

¿Cuál es el origen del LIMON CAVIAR ?

Debido a su rareza, el limón caviar es un cítrico excepcional cuando se sabe poner en valor. Su cultura es también muy compleja y difícil.

Los aborígenes de Australia son los primeros consumidores históricos. Es en las tierras australianas de Queensland, en los alrededores de Bayron Bay, la ciudad que se sitúa al este del continente, que se cultiva.

“Finger Lime” es el apodo de los limones caviar debido a su forma original parecida a un pepinillo o a un dedo regordete.

Dicho esto y desde entonces, nuevas variedades han surgido, pero ya no tienen su aspecto largo, oblongo y redondo inicial.

La textura de su piel puede tener en algunos casos un aspecto liso, o rugoso. Su color puede ser amarillo, rojo, naranja, marrón, púrpura, negro o verde. Todo depende de las variedades.

Pero lo que hace que este cítrico sea tan específico es, sobre todo, la estructura muy particular de su pulpa. Se trata de una multitud de pequeñas bolas de color verde, rosa, beige, o rojo con aspectos lisos y puros.

¿Y cómo se utilizan?

Estas bolas o perlas, explotan en boca cuando se muerden, liberando su sabor cuya intensidad de acidez difiere en función de las variedades.



En algunos casos, los más atentos identificarán una ligera nota de especias justo antes de que surja la nota ácida.

Los colores de los limones caviar informan sobre la naturaleza de su sabor: aquellos con carne rosa recuerdan el pomelo, mientras que los de carne verde tienden hacia una acidez más fresca.



Otro interés, y no menos importante: gracias a su naturaleza sólida, el limón caviar se coloca en el plato. Esto permite que el cocinero (o pastelero) mejore sus platos y que el consumidor o el gourmet redescubra una cocina distinta, haciendo estallar las bolas aciduladas en el momento preciso que el cocinero lo haya deseado, para transportarlo allí donde lo desea.

Producimos varias variedades de Limón Caviar

El aroma de nuestras variedades se distingue por su aroma, su acidez, el diámetro de las perlas y el color de las perlas (que suele ser distinto según la estación).

El periodo de producción es mitad de agosto a finales de octubre por las variedades de cepas y casi todo el año por los híbridos (pero con un pico de septiembre a noviembre).

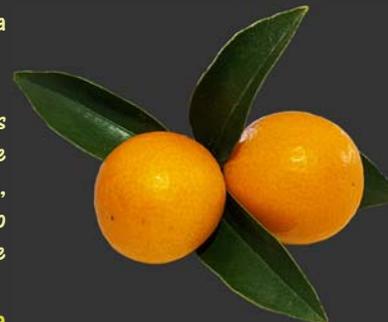
NUESTRO KUMQUAT MEIWA CAMELO

Las variedades Fortunella Margarita y Fortunella Japónica son las más comercializadas.

El Kumquat Meiwa es “probablemente” un híbrido de F. Margarita y de F. Japónica, aunque algunos autores lo consideran como un especie propiamente dicho.

Nuestro Kumquat Meiwa

Caramelo es un Kumquat muy suave, carente de amargor, con una piel



fina y dulce. Se come entero y fresco, o también cocinado.

El Kumquat se consume natural o en confitura, ensalada de frutas, postres y helados.

El Kumquat Caramelo puede también acompañar los platos de carne haciendo de cítrico.

Se consume con su piel (su nombre quiere decir Naranja de Oro).

Se cosecha esencialmente desde mitad de marzo a abril.

NUESTRO COMBAVA

El Combawa, también llamado Combawa o Kaffir Lime (Citrus Hystrix), es un cítrico singular.

Las hojas del Combawa y su cáscara tienen unos aromas cítricos y se utilizan principalmente y más fácilmente que su pulpa. Es una joya para platos exóticos, indios o asiáticos.

Producción principal en fin de año (mitad de octubre a diciembre).



NUESTRO YUZU

En su origen, el Yuzu (Citrus Junos) es un fruto híbrido entre un cítrico antiguo llamado Ichang Papeda y una mandarina amarga de China.

El Yuzu tiene un sabor especial, entre el limón verde, el pomelo amarillo y la mandarina con una acidez elevada y muy apreciada por los aficionados de cítricos.

El Yuzu se cultiva principalmente en Japón, en China y Corea, se utiliza mucho en cocina, también para mermeladas y tés ancestrales pero también como condimento

