

LE CITRON

Citrus limon, originaire d'Asie.

Nos variétés



Le citron primofiori, avec une production de octobre à mi mars, est le plus juteux.

Le citron verna, avec une production de mi mars à fin juin, est un peu moins juteux.

Le citron verdelli, avec une production de fin juin à fin septembre.

Mon + santé

Riche en vitamines C, antirhumatismal et antioxydant, je favorise la cicatrisation, la digestion. J'éloigne les refroidissements tout comme je donne de la fraîcheur pendant les fortes chaleurs ce qui fait de moi un compagnon tout au long de l'année.

Mon + commercial

Disponible tout au long de l'année, je suis un produit aux usages multiples et aux bienfaits santé qui font de moi un indispensable.

Notre calendrier de production



 Production Sud Europe

COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ 120 gr en moyenne
- ✓ Dense et ferme
- ✓ Peau brillante jaune éclatante

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ À température ambiante jusqu'à 8 jours
- ✓ Au frais une dizaine de jours

Le clin d'œil de la clé des champs

La couleur du citron vient du contraste de température entre le jour et la nuit. Lorsque ce contraste est fort, le fruit se colore. La couleur verte n'est donc pas due à un manque de maturité. Ne pas hésiter à acheter des citrons avec des reflets verts, c'est un gage de qualité et de fraîcheur.

