



TODOLÍ  
CITRUS  
Fundació  
"Fons de la Terra"  
1970-2010

MARCA  
REGISTRADA



MERMELADA  
EXTRA

**CIDRA ETROG**

*CITRUS MEDICA*

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

# CIDRA ETROG

## *CITRUS MEDICA*

La **Cidra** es una de las especies precursoras de todos los cítricos. Su origen se remonta al de los propios cítricos, a los pies del Himalaya. Su nombre científico hace referencia a Media, Imperio Medo que en el año 600 a.C. ocupaba parte de la futura Persia. Alejandro Magno parece ser que tuvo un papel histórico en la expansión de la Cidra. En el siglo IV a.C. la llevó desde Persia hasta Grecia y después Roma. La Cidra Etrog posee un significado religioso en la cultura judía, donde se emplea en la festividad conocida como "Fiesta de los Tabernáculos" (sukköt).

Los frutos del Etrog son medianos dentro de las Cidras. Son fusiformes, ligeramente rugosos y acostillados. Su albedo, carnoso y pronunciado, se procesa y vende azucarado. Su pulpa es crujiente y firme, aunque con poco zumo. Los aromas de la Cidra Etrog son ácidos y agradables.

La mermelada confeccionada con la Cidra Etrog es dulce, con ligeros tintes amargos. Prevalece el largo equilibrio de aromas florales.

Especialmente indicada para acompañar infusiones, foie, roast beef, carne de caza, quesos tanto curados como frescos, mezclar con yogurt, así como para la confección de sorbetes y helados.

The **Citron** is one of the ancient citrus. It dates back to the origin of the species, at the foot of the Himalayas. Its scientific name refers to Media, Empire of the Medes that back in the year 600 B.C. occupied part of the future Persia. Alexander the Great seems to have played a historical role in the expansion of the Citron, moving it from Persia into Greece and subsequently to Rome during de 4th century B.C. The Etrog Citron has a religious meaning in Jewish culture, being used during a festivity known as the "Feast of Tabernacles" (sukköt).

Etrog's fruits are of medium size inside the Citrons. They are fusiform, slightly rough and with ribs. Its albedo, fleshy and thick, is processed and sold sugared. Its pulp is crunchy and firm, although it has little quantity of juice. The aromas of the Etrog Citron are acidic and pleasant.

The marmalade made from Etrog Citron is sweet, with slightly bitter tints. A long and balanced floral aroma prevails.

Especially indicated to accompany infusions, foie, roast beef, game meat, both cured and fresh cheeses, mix with yogurt, as well as for making sorbets and ice cream.