



TODOLÍ
CITRUS
Fundació
"Fabricada en España"
SPAIN

MARCA
REGISTRADA



MERMELADA
EXTRA

LIMEQUAT

LIMAKUMQUAT

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

LIMEQUAT

LIMAKUMQUAT

Limequat es un híbrido entre la Lima Mexicana y el Kumquat ovalado, generado a principios del siglo XX en Florida (EEUU). Los árboles de Limequat son vigorosos, de gran valor ornamental y resisten mejor el frío que los de Lima Mexicana.

El fruto tiene color amarillo verdoso y recuerda al de la Lima, pero como ocurre con otros Kumquats se puede comer entero aunque su pulpa sea ácida, pues su piel es dulce. Tiene un elevado contenido en vitamina C, y se emplea para la preparación de cócteles, repostería, salsas o confituras.

Una mermelada refrescante. De suave sabor, equilibrado en su dulzura y amargor. Aromas, casi perfumes, frescos, casi medicinales.

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.

Limequat is a hybrid between the Mexican Lime and the oval Kumquat, generated at the beginnings of the 20th century in Florida (USA). The trees of Limequat are vigorous, of great ornamental value and more cold tolerant than those of Mexican Lime.

The fruit is greenish yellow and reminds that of the Lime but, likewise others Kumquats, it can be eaten whole, since it has an acidic pulp but sweet peel. It has high vitamin C content, and it is used for the preparation of cocktails, pastries, sauces or marmalades.

A refreshing marmalade, with a soft balanced flavor between sweetness and bitterness. The aroma is like a perfume, fresh, almost medicinal.

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.