



TODOLÍ
CITRUS
Fundació
Financiat pel Govern de les Illes Balears
PALMARES, SPAIN

MARCA
REGISTRADA



MARMELADA
EXTRA

NASNARAN

CITRUS AMBLYCARPA

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

NASNARAN

CITRUS AMBLYCARPA

Nasnaram es un cítrico originario de Java Occidental, en Indonesia. El árbol, compacto y de pequeño tamaño, tiene gran valor ornamental y los frutos se emplean en la cocina local.

El fruto del Nasnaram es pequeño, de sabor ácido y con gran aroma, mejor apreciado si se consume cuando todavía está un poco verde. Su zumo, de color verde-amarillento, se emplea como condimento para realzar platos típicos de Java, como el sambal y el soto. Las hojas de Nasnaram se emplean para aromatizar bebidas y cocinados.

Mermelada con carácter. Sabor potente, aroma intenso. Manda primero la acidez de reminiscencias limónicas para, en su decaimiento, dejar paso a un amargor controlado.

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.

Nasnaram es un cítrico originario de Java Occidental, en Indonesia. El árbol, compacto y de pequeño tamaño, tiene gran valor ornamental y los frutos se emplean en la cocina local.

El fruto del Nasnaram es pequeño, de sabor ácido y con gran aroma, mejor apreciado si se consume cuando todavía está un poco verde. Su zumo, de color verde-amarillento, se emplea como condimento para realzar platos típicos de Java, como el sambal y el soto. Las hojas de Nasnaram se emplean para aromatizar bebidas y cocinados.

Mermelada con carácter. Sabor potente, aroma intenso. Manda primero la acidez de reminiscencias limónicas para, en su decaimiento, dejar paso a un amargor controlado.

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.