



TODOLÍ
CITRUS
Puntacós
MARCA REGISTRADA
SPAIN

MARCA
REGISTRADA



MERMELADA
EXTRA

CIDRA SALÓ

CITRUS MEDICA

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

MARCA
REGISTRADA



MERMELADA
EXTRA

CIDRA SALÓ

CITRUS MEDICA

El **Cidro** es una de las pocas especies ancestrales de los cítricos y dio lugar, entre otros, a los limones y las limas. Su origen se remonta al de los propios cítricos, hace miles de años a los pies de la cordillera del Himalaya. Se tienen datos registrados de su existencia desde la literatura sánscrita del año 800 a.C. La Cidra Saló es originaria de la pequeña localidad italiana del mismo nombre, situada junto al Lago di Garda en la provincia de Brescia (Lombardia), donde se cultivan cítricos desde el siglo XV.

El árbol es poco vigoroso y presenta espinas. Sus flores son grandes y moradas, mientras que los frutos son de tamaño mediano dentro de las cidras. Se caracterizan por ser ovalados y con un ombligo muy prominente que puede llegar a representar un tercio del tamaño del fruto.

Nuestra mermelada de Cidra Saló es suave en aroma y color. En contraste, su sabor es persistente y la mezcla de texturas, con presencia de trozos de corteza, permite disfrutar de la explosión de las vesículas de aceites esenciales en nuestra boca, creando una experiencia con carácter.

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 few ancestral Citrus species, being parent, among others, of the lemons and the limes. Its origin dates back to that of the Citrus themselves, thousands of years ago at the foot of the Himalayas. There is recorded data of its existence since the Sanskrit literature back in the year 800 BC. The Saló Citron is native to the small Italian town of the same name, located next to Lago di Garda in the province of Brescia (Lombardia), where Citrus have been cultivated since the 15th century.

The tree is not very vigorous, but thorny. Its flowers are large and purple, while the fruits are of medium size for being a citron. Fruits are oval in shape and with a very characteristic and prominent navel, which can count for up to one third of the size of the fruit.

Our Cidra Saló marmalade is gentle in aroma and color. In contrast, its taste is persistent and the mixture of textures, with the presence of pieces of rind, allows for the enjoyment of essential oil vesicles exploding in our mouth, creating an experience with character.

Epecially 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.