



TODOLI
CITRUS
Fundació
"Felles i Progrés"
S.P.A.

MARCA
REGISTRADA



MERMELADA
EXTRA

CURAÇAO

CITRUS AURANTIUM

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

CURAÇAO

CITRUS AURANTIUM

La naranja amarga de **Curaçao** es una antigua selección de las naranjas amargas que los españoles llevaron a esta isla a principios del siglo XVI. *El País Kòrsou* es una isla caribeña donde las diferentes condiciones ambientales facilitaron el desarrollo y selección de esta naranja amarga, llamada allí *Laraha*.

El árbol es similar al típico naranjo amargo Sevilla. Los frutos son medianos y achatados, con corteza semi-rugosa de color naranja intenso. La pulpa es poco jugosa y amarga. Las cortezas verdes secas se utilizan como producto farmacéutico. Con la corteza se elaboran bebidas alcohólicas como el *Curaçao*, el *Triple Sec* o el *Grand Marnier*.

La mermelada Curaçao refleja la fuerza de la fruta que la compone, tanto en su color como en su sabor. El producto consigue domar, sin someterlo, el concentrado amargor de esta naranja, que permanece agradablemente en el paladar tras su degustación.

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 bitter orange of **Curaçao** is an old selection of the bitter oranges that the Spanish brought to this island at the beginning of the 16th century. *The País Kòrsou* is a Caribbean island where the different environmental conditions allowed the development and selection of this bitter orange, called there *Laraha*.

The tree is similar to that of the typical Seville bitter orange. The fruits are medium sized and flattened, with a semi-rough rind of an intense orange color. The pulp is not very juicy and bitter. The dry green peel is used as a pharmaceutical product. The rind is also used to make alcoholic beverages such as *Curaçao*, *Triple Sec* or *Grand Marnier*.

The Curaçao marmalade reflects the strength of the fruit, both in its color and in its flavor. The product manages to tame, without subduing, the concentrated bitterness of this orange, which remains pleasantly on the palate after tasting.

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.