



TODOLI
CITRUS
Fundació
Vinyes de l'Empordà

MARCA
REGISTRADA



MERMELADA
EXTRA

LIMA KHATTA

CITRUS KARNA

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

LIMA KHATTA

CITRUS KARNA

El ***Citrus karna*** es originario de la India, donde ha sido cultivado desde tiempos inmemoriales, en especial en el estado de Maharashtra. Dada la acidez de su pulpa, tradicionalmente se le ha considerado una lima, pero en realidad es un híbrido entre un Mandarino ácido antiguo y un Cidro. Tradicionalmente, su importancia comercial se debe a que era un portainjertos de cítricos muy empleado en la India.

El árbol es vigoroso y sus hojas de un llamativo verde oscuro. Los frutos de Khatta son muy variables, tanto en su tamaño como en su aspecto (liso, rugoso, acanalado). El color de la corteza va del amarillo al naranja intenso cuando está totalmente maduro. La pulpa es amarillo-verdosa, ácida, pero con un matiz que recuerda a la naranja amarga.

Al abrir el tarro nos encontramos con un aroma cítrico sutil, suave. Su apariencia refleja su origen, pues mezcla tonos amarillos con verdosos y el naranja de la corteza madura. Su textura ligera contrasta con un sabor dulce, acentuada por la presencia amarga de la corteza.

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 ***Citrus karna*** is native to India, where it has been cultivated since immemorial times, especially in the state of Maharashtra. Given the acidity of its pulp, it has traditionally been considered a lime, but it really is a hybrid between an ancient acid Mandarin and a Citron. Traditionally, its commercial importance related to the fact that it was a citrus rootstock widely used in India.

The tree is vigorous and its leaves are of a striking dark green. The fruits of Khatta are very variable, both in their size and in their appearance (smooth, rough, ribbed). The color of the rind ranges from yellow to intense orange when fully ripe. The pulp is yellow-green, acidic, but with a reminiscent hint to bitter orange.

When we open the jar, we find a subtle citrus aroma. Its appearance reflects its origin, as it mixes yellow with greenish tones and the orange of the ripe rind. Its light texture contrasts with a sweet flavor, accentuated by the bitter presence of the rind.

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.