



TODOLI
CITRUS
Fundación
MARMELADA
EXTRA

MARCA
REGISTRADA



MARMELADA
EXTRA

LIMA RED PHILIPPINE

CITRUS LIMONIA

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

LIMA RED PHILIPPINE

CITRUS LIMONIA

Las variedades de **Citrus limonia** son el resultado de un cruce entre Mandarino y Cidro, aunque durante mucho tiempo se pensó que era una mezcla entre Limón y Mandarino, de ahí su nombre científico. Se piensa que son originarias de la India, y desde allí se expandieron tanto hacia Oriente Próximo como hacia el Este. Esta Lima Roja de Filipinas recibe diferentes nombres dependiendo del país, pero casi siempre haciendo referencia al color rojizo de su piel cuando está madura.

El árbol de la Lima Roja es vigoroso, de porte abierto y con pocas espinas. Sus flores son pequeñas y moradas, y los frutos son pequeños de color naranja o incluso rojo, con bastantes semillas, piel fina y una pulpa muy ácida pero refrescante.

Mermelada que atrae a la vista por su color. De predominancia ácida, su indudable carácter cítrico es excitante en boca. Textura compacta y untable que escenifica el equilibrio conseguido trabajando diferentes elementos del fruto.

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 limonia** cultivars are the result of the breeding between a Mandarin and a Citron, although it was traditionally considered a mix between mandarin and lemon, hence the scientific name. Almost certainly of Indian origin, it spread early throughout the Orient and to the East Indies. The Red Philippine Lime receives different names in different countries, but most of them referring to the reddish color of the ripen skin.

The Red Lime tree is vigorous, with an open bearing and few thorns. Its flowers are small and purple, and the fruits are small, orange or reddish, with a fair number of seeds, fine skin and a very acidic but refreshing pulp.

Marmalade that catches the eye by its pumpkin color. Predominantly acidic, its unmistakable Citrus character is exciting in the mouth. Compact and spreadable texture that stages the balance achieved by working different parts of the fruit.

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.