



TODOLI
CITRUS
Fundació
"FARMACIA SERRAVALLE"
SPAIN

MARCA
REGISTRADA

TODOLI
CITRUS
Fundació

MARMELADA
EXTRA

LIMÓN BORNEO

CITRUS LUMIA

COLECCIÓN DE CÍTRICOS

MARCA
REGISTRADA



MERMELADA
EXTRA

LIMÓN BORNEO

CITRUS LUMIA

El **Borneo** no es un auténtico limón sino una *Pseudolumia*, resultado del cruzamiento natural entre un Pummelo y una Lima ácida. Este inusual origen explica la complejidad del aroma de su corteza y de su zumo. También se le conoce como Limón Baboon, y parece ser originario de la India.

Sus frutos son muy llamativos, de morfología oval, estilo persistente y una corteza gruesa y lisa de color amarillo vivo y fragancias jabonosas. Su corteza, rallada o entera, añade un aroma cítrico característico a alimentos y bebidas., y su zumo es una interesante alternativa para condimentar sopas y ensaladas.

Esta preparación se caracteriza por su frescura, obtenida con un trabajado equilibrio entre el ácido de la fruta y el contenido en azúcares, la cual envuelve el complejo sabor de la corteza del Borneo, que nos traslada al origen mismo de los cítricos.

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.

Borneo is not a true lemon but a *Pseudolumia*, the result of a natural cross between a Pummelo and an acid Lime. This unusual origin explains the complexity of the aroma of its rind and juice. It is also known as Baboon Lemon, and seems to originate from India.

Its fruits are very appealing, with an oval morphology, persistent style and a thick, smooth rind of a bright yellow color and soapy fragrances. Its rind, grated or whole, adds a characteristic citrus aroma to foods and beverages, as its juice is an interesting alternative for seasoning soups and salads.

Freshness characterizes this preparation, obtained with and elaborate balance between the acidity of the fruit and the sugar content, which wraps the complex flavor of the Borneo rind, taking us back to the very origin of citrus.

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.