

Produktinfo

Bitterorangen

Die Bitterorange gilt in Europa als Urform aller Zitrusarten. Entstanden ist sie vermutlich aus einer Kreuzung zwischen Pampelmuse und Mandarine im Südosten Chinas. Im reifen Zustand zeigt sich die Schale in einem leuchtendem Orange. Sie ist dick, rau und hat tief eingesenkte Öldrüsen. Bitterorangen sind ein wenig kleiner als Orangen und werden nicht nach Größe sortiert.

Das Fruchtfleisch schmeckt fein-säuerlich bis bitter und können anders als die süßen Orangen nicht roh verzehrt werden. Man kann die Schale kandieren und aus dem Fruchtfleisch Marmeladen, Liköre oder Limonaden herstellen. Außerdem wird das aus der Schale herausgepresste Bitterorangenöl oft in der Parfümherstellung genutzt.

An einem kühlen Ort lassen sich die Bitterorangen bis zu vier Wochen lagern.

