



Ökoring
Der Beratergroßhandel
Die Bio-Gastro-Pioniere



Produktinfo

Cedro/Zitronatzitrone

Die Zitronatzitrone kommt ursprünglich aus Asien und hat als erste Zitrusfrucht ihren Weg nach Europa gefunden. Heute werden die großen, dickschaligen Zitronen besonders mit der Amalfiküste in Süditalien assoziiert, wo hunderte von Cedrobäume die Küste säumen, sie auf der Straße verkauft werden und sich in vielen Gemälden und Mosaiken wiederfinden.

Die Früchte haben eine warzig-runzlige, fest anheftende Schale die außergewöhnlich dick ist und bis zu 70% der Frucht ausmacht. Das Fruchtfleisch hingegen ist schwach entwickelt, blassgelb und weist eine feste Konsistenz auf.

Im Gegensatz zu der normalen Zitrone offenbart die Cedro nach dem Anschnitt ein deutlich ausgeprägtes Mesokarp (das Weiße unter Schale) das als süß-säuerliche Delikatesse gilt. Die Cedro kann also im Ganzen verzehrt werden. Oftmals wird die Frucht zu Zitronat, Konfitüre, Limo oder Likör verarbeitet. Die Sizilianer hingegen bereiten die Zitronatzitrone am liebsten roh und fein geschnitten in Salaten oder als Carpaccio mit Olivenöl, Salz Pfeffer und etwas Petersilie zu.

Die Schale gilt nicht nur als verdauungsfördernd und appetitanregend, ihre ätherischen Ölen werden außerdem für die Parfümherstellung genutzt.

