



[www.wildfingerlime.com](http://www.wildfingerlime.com)

SAS  
A.M.S. EUROPEAN

FRUITS ET LÉGUMES DE LUXE



## Citron Caviar

Le citron caviar est un agrume rare et sauvage qui pousse dans la forêt tropicale australienne. A l'origine, c'était un fruit consommé par les communautés aborigènes d'Australie.

Ce fruit sauvage et comestible peut atteindre 12 centimètres de long. il est nommé en anglais "Finger lime" à cause de sa forme allongée.

La gamme de couleurs pour une même espèce peut être verte, jaune, rouge, rose, pourpre, noire ou marron. sa propre saveur est unique.

Ce qui fait son originalité c'est la structure de sa chair puisque le jus est enfermé dans des petites capsules qui ressemblent au caviar, d'où son nom de « Citron caviar ».

Aujourd'hui, très tendance en gastronomie, il est utilisé dans la cuisine thaïe, ou avec quelques billes dans un verre de Champagne, en cocktail, sur des fruits de mer et autres sushis, dans une salade de fruits, sauces et confitures.

Le citron caviar a un goût de citron acide et un léger goût de pamplemousse. En bouche, on a l'impression d'avoir des perles croquantes et acidulées. Son zeste et ses feuilles, très parfumés, sont utilisés pour aromatiser les plats et préparer des boissons. Le citron caviar est sans aucun doute le "caviar" australien.

La saison du citron caviar frais commence fin janvier et se termine en mai. Le congelé est disponible toute l'année.

[www.ams-european.com](http://www.ams-european.com)

[office@ams-european.com](mailto:office@ams-european.com)

Tél. : +33(0)1 41 80 03 03