Als Tangerine

Als Tangerine (*Citrus tangerina*) wird sowohl eine Zitruspflanze aus der Familie der Rautengewächse.
Tangerinen ähneln optisch stark den in Mitteleuropa bekannten Mandarinen mit ihrer orangefarbenen, porenreichen Haut, der prallen bis dezent weichen reifen Frucht und im Vergleich zur Orange kleineren Form mit Abflachung an den Polen. Die Schale ist relativ dünn mit einem nur wenig ausgeprägten, bitter schmeckenden Mesokarp und lässt sich wie bei Mandarinen einfach schälen. Das Fruchtfleisch schmeckt süßer und aromatischer als das von Orangen und die saure Geschmackskomponente tritt dabei auch weniger stark in den Vordergrund. Die Samenanzahl in den einzelnen Segmenten variiert deutlich.
Die Ernte der Früchte erfolgt zwischen Herbst und Frühjahr. Das Fruchtfleisch findet Verwendung in vielerlei Hauptgerichten, Salaten und Desserts, wenngleich die Frucht am häufigsten geschält und roh verzehrt wird. Getrocknet oder frisch gerieben findet auch die Schale unbehandelter Früchte Verwendung als Garnitur oder Bestandteil von Rezepten für Kuchen oder Früchtebrote. Der Saft wird frisch oder als Konzentrat in Ländern mit Tangerinenanbau vertrieben.
Um eine Mandarine von einer Tangerine zu unterscheiden, betrachten Sie einfach die dunklere orange-rötliche Farbe für Tangerine und hellorange Mandarine. Tangerine hat einen sauren Geschmack, die Schale der Tangerine ist so fein wie Mandarine, aber härter.

Kategorie: Zitruspflanzen
Familie: Rutaceae
Gattung: Citrus
Art: x tangerina
Geographisches Ursprungsgebiet: Mittelmeer Europa / Nord-Zentralafrika
Klimazonen: Subtropisch, Süditalien und Inseln
Habitus: Baum
Blätter: Immergrün
Colore Foglie: Verde
Blüteitperiode: Gennaio / Febbraio / Marzo / Aprile / Ottobre / Novembre / Dicembre
Blume: Traube

Colore Fiori: Bianco
Bodenart: Schwash sauer / Mittelschwer Erdreich
Erfordernissen: Mässig Wasser
Lichtexposition: Halbschatten / Sonne
Form: Fitocella / Hochstamm
Colore Frutti: Arancione
Parfümiert: ein