

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, wengleich 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 Fruchtbrote. 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 

Blüteperiode: Gennaio / Febbraio / Marzo / Aprile / Ottobre / Novembre / Dicembre

Blume: Traube



www.milazzooflora.it

Colore Fiori: Bianco

Bodenart: Schwach sauer / Mittelschwer Erdreich

Erfordernissen: Mässig Wasser

Lichtexposition: Halbschatten / Sonne

Form: Fitocella / Hochstamm

Colore Frutti: Arancione

Parfümiert: ein