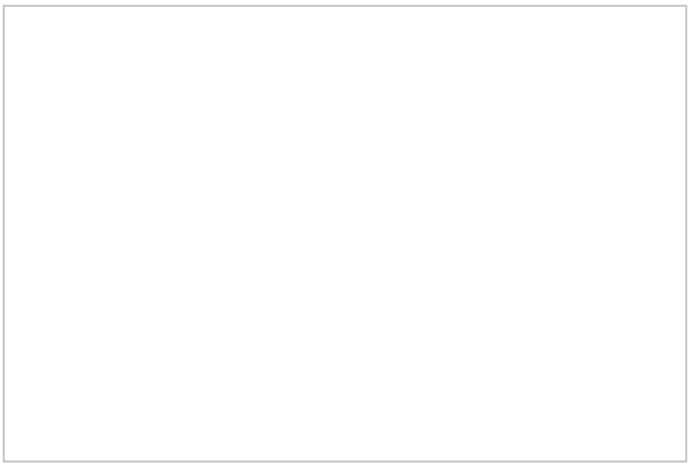
La naranja "Moro"



La naranja moro tiene una pulpa roja, bastante pequeï a y esfï rica, con una piel muy delgada y rojiza.
La pulpa es de color rojo oscuro y bastante aromï tica debido al alto contenido de antocianinas.
No tiene pepitas y es fï cil de pelar. Tambiï n tiene un alto rendimiento en jugo.
La abundante producciï n de pigmento rojo es caracterï stica de las naranjas producidas en el este de Sicilia.
En particular, se ve favorecida por las peculiaridades del suelo, junto con las fuertes variaciones de temperatura entre el dï a y la noche debido a las nieves del Etna.
Las antocianinas, que dan a las naranjas rojas su pigmentaciï n ï nica, tienen diferentes propiedades terapï uticas: ejercen una acciï n antioxidante efectiva, protegen las paredes de los vasos sanguï neos.
Por otro lado, debido a la presencia de antocianinas, las naranjas rojas son menos duraderas que las naranjas claras.

Categorï a: Citrus
Familia: Rutaceae
Gï nero: Citrus
Especie: sinensis "Moro"
Zona Geogrï fica de Origen: Europa mediterrï nea
Zonas Climï ticas: Subtropical, sur de Italia e islas
Porte: Arbol
Hojas: Siempreviva
Colore Foglie: Verde
Periodo de Floraciï n: Gennaio / Febbraio / Marzo / Giugno / Luglio / Agosto / Settembre
Flor: Flor simple
Colore Fiori: Bianco
Suelo: Medianamente acido / Media suelo
Necesidades Hï dricas: Media agua
Exposiciï n a la Luz: Media Sombra / Sol

Forma: Arbol
Periodo de Fructificaciï n: Gennaio / Febbraio / Marzo / Novembre / Dicembre
Colore Frutti: Arancione  ï Rosso 
Perfumado: Si