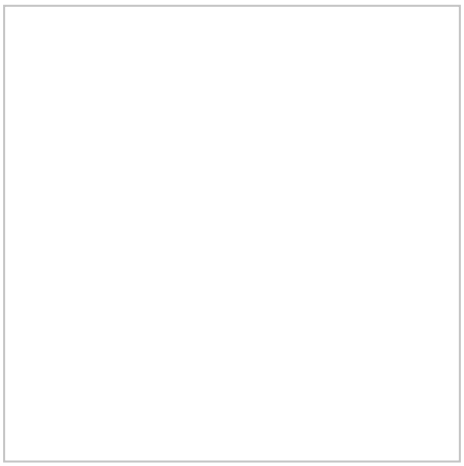
Als Tangerine



Alsï Tangerineï (*Citrus tangerina*) wird sowohl eineï Zitruspflanzeï aus derï Familieï derï Rautengewï chse. Tangerinen ï hneln 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 dï nn mit einem nur wenig ausgeprï gten, bitter schmeckenden Mesokarp und lï sst sich wie bei Mandarinen einfach schï len. Das Fruchtfleisch schmeckt sï ï er 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 Frï chte erfolgt zwischen Herbst und Frï hjahr. Das Fruchtfleisch findet Verwendung in vielerlei Hauptgerichten, Salaten und Desserts, wenngleich die Frucht am hï ufigsten geschï lt und roh verzehrt wird. Getrocknet oder frisch gerieben findet auch die Schale unbehandelter Frï chte Verwendung als Garnitur oder Bestandteil von Rezepten fï r Kuchen oder Frï chtebrote. Der Saft wird frisch oder als Konzentrat in Lï ndern mit Tangerinenanbau vertrieben.
Um eine Mandarine von einer Tangerine zu unterscheiden, betrachten Sie einfach die dunklere orange-rï tliche Farbe fï r Tangerine und hellorange Mandarine. Tangerine hat einen sauren Geschmack, die Schale der Tangerine ist so fein wie Mandarine, aber hï rter.

Kategorie: Zitruspflanzen
Familie: Rutaceae
Gattung: Citrus
Art: x tangerina
Geographisches Ursprungsgebiet: Mittelmeer Europa / Nord-Zentralafrika
Klimazonen: Subtropisch, Sï ditalien und Inseln
Habitus: Baum
Blï tter: Immergrï n
Colore Foglie: Verde
Blï teitperiode: Gennaio / Febbraio / Marzo / Aprile / Ottobre / Novembre / Dicembre
Blume: Traube

Colore Fiori: Bianco
Bodenart: Schwash sauer / Mittelschwer Erdreich
Erfordernissen: Mï ssig Wasser
Lichtexposition: Halbschatten / Sonne
Form: Fitocella / Hochstamm
Colore Frutti: Arancione
Parfï miert: ein