Citrofortunella microcarpa x (Bunge) Wijnands, 1984 (Calamondin)

Identifiants : 8146/citmic

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 11/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Rutaceae ;***
    - ***Genre : Citrofortunella ;***
- ***Synonymes : Citrus madurensis auct. (non Lour.), Citrus x microcarpa Bunge 1833, Citrus mitis Blanco 1837, Citrus x mitis Blanco 1837 (synonyme de Citrus x microcarpa Bunge, selon TPL) ;***
- ***Synonymes français : oranger nain, calamansi ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : calamondin, calamandarin, panama orange, calamonding, China-orange, golden-lime, musk-lime, Panama-orange, Philippine-lime , szu kai kat (cn transcrit), hazara (in), djerook kastoori (id), shikikitsu (jp romaji), t?kinkan (jp romaji), limoeiro-do-Japão (pt), naranjita de San José (es) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -4/-5/-6/-6,5°C ;***

- ***Note comestibilité : ******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Fruit (fruits$^{0(+x)}$) comestible$^{0(+x)}$.

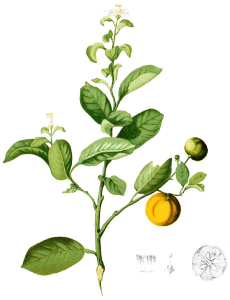
  Détails :

  Fruit. Le fruit peut être mangé cru ; ils sont acides ; ils sont picklés, mis en conserves et utilisés dans les sauces, chutneys, et aromatisants ; ils sont également utilisés pour les boissons et les gelées ; les fruits entiers frits dans l'huile de noix de coco avec différents assaisonnements sont consommés dans les currys ; la peau mise en conserves est utilisée pour aromatiser les autres aliments$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Le fruit peut être consommé cru. Ils sont acides. Ils sont marinés, conservés et utilisés dans les sauces, les chutneys et les arômes. Ils sont également utilisés pour les boissons et les gelées. Les fruits entiers frits dans de l'huile de coco avec divers assaisonnements sont consommés en currys. La peau conservée est utilisée pour aromatiser d'autres aliments

  néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***



De gauche à droite :

Par sebastien tricoire (Travail personnel) [domaine public], via wikimedia
Par Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) [domaine public], via wikimedia

- ***Autres infos :***

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    Il pousse dans les endroits tropicaux. Il est préférable de le cultiver en plein soleil mais peut tolérer une ombre légère. Ils peuvent tolérer certaines conditions salines et balnéaires. Ils ont peu de tolérance au gel. Ils peuvent pousser sur une gamme de sols. Les plantes ont besoin d'une fertilité adéquate et ont parfois besoin de micronutriments. Chez MARDI[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It grows in tropical places. It is best grown in full sun but can tolerate light shade. They can tolerate some salty and seaside conditions. They have little tolerance of frost. They can grow on a range of soils. Plants need adequate fertility and sometimes need micronutrients. At MARDI[{{{0(+x)].

  - ***Localisation :***

    Asie, Brésil, Chine *, Hawaï, Malaisie, Amérique du Nord, Pacifique, Philippines, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud, USA[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : Asia, Brazil, China*, Hawaii, Malaysia, North America, Pacific, Philippines, SE Asia, South America, USA[{{{0(+x)].

  - ***Notes :***

    Il existe 20 espèces d'agrumes. Plusieurs hybrides se sont formés[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : There are 20 Citrus species. Several hybrids have been formed[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Wikipedia :***
    - https://fr.wikipedia.org/wiki/Calamondin (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Calamondin (source en anglais) ***;***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Citrofortunella_microcarpa_x ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2724201 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=457600 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

    dont biographie/références de [0]"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 580 ; Elevitch, C.R.(ed.), 2006, Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use. Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii. p 245 ; John, L., & Stevenson, V., 1979, The Complete Book of Fruit. Angus & Robertson p 92 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1743 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 123 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, A tropical Garden Flora. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 501 (Drawing)