

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

Identifiants : 1056/citmic

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))

Dernière modification le 27/09/2020

- **Classification/taxinomie :**

- **Famille : Rutaceae ;**

- **Synonymes : *Citrus madurensis* auct. (non Lour.), *Citrus × microcarpa* Bunge 1833, *Citrus mitis* Blanco 1837, *Citrus × mitis* Blanco 1837 (synonyme de *Citrus × microcarpa* Bunge, selon TPL) ;**
- **Synonymes français : oranger nain, calamansi ;**
- **Nom(s) anglais 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 ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Fruit (fruitsμ0(+x)μ) comestibleμ0(+x)μ. ;**

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 alimentsμ{{0(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

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 Commons*

Par *Francisco Manuel Blanco (O.S.A.) [domaine public], via Wikimedia Commons*

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

◦ **Wikipedia :**

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Calamondin_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Calamondin_(en_français)) ;
- [https://en.wikipedia.org/wiki/Calamondin_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Calamondin_(source_en_anglais)) ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Citrofortunella microcarpa* (× *Citrofortunella microcarpa*)" : [pages](#), [images](#) / "*Calamondin*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" (en anglais) ;

dont biographie/références de "*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)