

# 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

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classis~~ae 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<sup>0(+x)</sup>) comestible<sup>0(+x)</sup>.

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<sup>{{0(+x)}}</sup>.

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



**Précautions :**

***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

• 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)) ;

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Citrofortunella\\_microcarpa\\_x](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](http://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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"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)*