

## Limette, Limone, Lime

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Lime  
Limette  
Limone

### Anleitung:

Lime, Limette, Limone Familie: Rutaceae (Rautengewächse)

Anbaugebiete: In fast allen Ländern, die Zitrusfrüchte anbieten, d.h. Israel, Brasilien, Afrika, Mexiko, Karibik, Florida  
Steckbrief: kleine zitronenähnliche Frucht mit glatter, grüner und glänzender Schale. Bei sehr reifen Früchten kann die Schale gelblich sein. Grünlichgelbes, sehr saftiges Fruchtfleisch, meist ohne Kerne. Sauer, aber aromatischer als Zitrone. Reife Früchte sind prall anzufühlen und haben eine kräftige, grüne, glänzende Schale. Im Gemüsefach des Kühlschranks (bei ca. 10 GradC) lagern. Sie kommen meist unbehandelt auf den Markt, man sollte sie aber vor dem Gebrauch trotzdem gut waschen. Verwendung: Frisch ausgepresst für die verschiedensten Getränke. Gepresst wie auch püriert für Saucen, Cremes, Konfitüren, Süßspeisen, usw., usw.