



09

mar 2017

Världens finaste citroner

Skribent: **Vin & Matguiden**

Söder om Neapel ligger den vackra staden Sorrento och söder om Sorrento sträcker Amalfikusten ut sig. Längs denna italienska, cirka fyra mil långa kustremsa växer världens finaste och godaste citroner. Med start i februari börjar de söta amalficitronerna skördas.



Var man än tittar längs Amalfikusten ser man lundarna på bergssluttningarna fulla med dessa underbara citroner. De känns igen på sitt lite knottiga skal och oformlighet så för ett otränat öga skiljer dem sig från de tjustiga citronerna som ligger staplade i matbutikerna. Citroner producerade i dessa områden är certifierade med sitt ursprung.



Det tjocka ovaxade skalet är fullt med fin olja och har en frisk citronsmak, alltså inte så beskt som andra citroner. Insidan är blekt gul med en söt (låg syrahalt) och intensiv smak som utvecklats på sluttningarna i perfekt solljus och värme. Man kan äta citronerna som vilken annan frukt, till och med det vita som inte smakar beskt.

