

# LIME CAVIAR



*La lime caviar provient d'un buisson épineux de l'est de l'Australie. La plante peut atteindre jusqu'à 7 mètres de haut. Lorsqu'on le coupe, l'agrume contient des petites vésicules ressemblant à des perles de caviars qui se détachent naturellement.*

## DISPONIBILITÉ ET PROVENANCE

✓ PROVENANCE

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

CALIFORNIE

**CLIENTÈLE CIBLE: ASIATIQUE**

## TEMPÉRATURE OPTIMALE POUR LA CONSERVATION

5 - 9 °C

## GUIDE D'ACHAT

Privilégiez les limes de petite taille, de forme ovale, à la peau lisse, qui sont fermes, mais pas dures. Recherchez également des limes dont la teinte est uniforme, sans taches sombres ni décoloration excessive.

## CONSOMMATION

Les perles de la lime caviar explosent dans la bouche lorsqu'on la croque et c'est pourquoi cet agrume est souvent utilisé par les chefs pour son goût unique, et son aspect original. Utilisez la lime caviar sur vos toasts à l'avocat, dans vos salades, vos desserts ou autres.

## VALEUR NUTRITIVE

La lime caviar est riche en potassium, vitamine E et vitamine C. Chaque lime contient trois fois la vitamine C que l'on trouve dans une mandarine.

