

## Kumquat ou mandarines chinoises

Bien plus petites que les mandarines communes, les kumquat sont **riches en huiles essentielles et dotés de propriétés anti tumorales**. La particularité de ce fruit est qu'il se mange tout entier, avec la peau. La pulpe est assez âpre alors que la peau est très douce et cela crée une harmonie parfaite en bouche ! Ils sont parfaits confits et pour confectionner confitures, compotes ou macédoines. On peut aussi les faire infuser dans de l'alcool et du sucre et les filtrer pour préparer un bon digestif. **Comme nous n'en possédons que de petites quantités, ils sont souvent demandés et pas toujours disponibles**. Il est nécessaire d'en développer la production au sein du Consortium.  
**Période de récolte** : de JANVIER à FÉVRIER