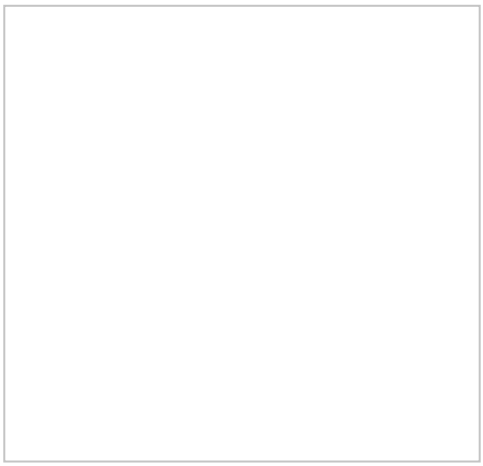
Den Tangelos



Bei den Tangelos wie 'Mapo' und 'Minneola' handelt es sich um Kreuzungen aus Tangerinen, einer Gruppe der Clementinen (C. clementina), und Grapefruits (C. paradisi) oder Pampelmusen (C. maxima),.
Durch den Grapefruit/Pampelmusen-Einfluss wachsen die Kronen grï ï er und weniger kompakt heran als reine Clementinen. Die rundlichen Blï tter sind deutlich geflï gelt. Die Fruchtform ist nicht ausgeprï gt flachrund wie bei reinen Clementinen, sondern bei 'Mapo' rundlich. Die Fruchtmaï e kï nnen bis an Orangengrï ï e heranreichen.
Die Frï chte reifen binnen einer Saison heran und sind oft schon im Spï tsommer, spï testens im Winter erntereif. Die Schale ist gelblich oder leicht orange gefï rbt und lï sst sich gut schï len. Das Fruchtfleisch ist sehr aromatisch, kernreich und wird frisch vom Baum gegessen.
Tangelo ist eine der ersten Zitrusfrï chte. Er kommt bereits im Oktober auf den Markt und erï ffnet die Saison der Orangen und Mandarinen. Er wird auf Sizilien, insbesondere in der Region Catania, angebaut.

Kategorie: Zitruspflanzen
Familie: Rutaceae
Gattung: Citrus
Art: x tangelo
Geographisches Ursprungsgebiet: Mittelamerika
Klimazonen: Subtropisch, Sï ditalien und Inseln
Habitus: Baum
Blï tter: Immergrï n
Colore Foglie: Verde
Blï teitperiode: Gennaio / Febbraio / Marzo / Aprile / Ottobre / Novembre / Dicembre
Blume: Traube
Colore Fiori: Bianco
Bodenart: Schwash sauer / Mittelschwer Erdreich
Erfordernissen: Mï ssig Wasser
Lichtexposition: Halbschatten / Sonne

Form: Hochstamm
Colore Frutti: Arancione
Parfï miert: ein