

Tahiti Limette (*Citrus latifolia*)

Tahiti-Limette (*Citrus latifolia* TANAKA) auch Persische Limette, Lime und Persian Lime genannt. Limetten gehören zu den tropischen Zitrusfrüchten. Die Tahiti-Limette blüht das ganze Jahr über, die Hauptblüte ist aber im Frühjahr. Die Frucht der Limette ist fast immer kernlos, da sie sich auch ohne Bestäubung der Blüte bildet.

Hauptblüte: V-VI, weiß, kleine Blüten, blüht das ganze Jahr vereinzelt nach.

Frucht: grün oval länglich mit leicht ausgeprägter Spitze. Die Frucht der Tahiti-Limette wird sobald die Nachttemperaturen kälter werden gelb.

Höhe im Freiland: 4,5 m -6 m Höhe im Kübel: 0,5m -2 (3) m selten höher Standort: Sonne - Halbschatten, reagiert empfindlich auf trockene heiße Luft

Überwinterung: 5°C – 18°C, die Durchschnittstemperatur sollte 12°C nicht überschreiten. Reagiert empfindlich auf Lichtmangel und trockene Luft

Verwendung: der Saft zum Kochen, besonders gut als Essigersatz in Salatsoßen und in Erfrischungsgetränken. Die ganze Frucht in zerstoßen Cocktails. Eine Hauptzutat des Cocktail Mochito. Der Saft hilft gegen Reizungen in Mund und Rachen die von Aronstabgewächse bei der Ernte verursacht werden. Soll bei Korallenstichen helfen. Den in der Frucht vorkommenden sekundären Pflanzenstoffen der Zitrusfrüchte wird eine krebshemmende Wirkung zugesprochen. Dies wurde vor allem bei Mund- Rachen- Kehlkopf- und Magenkrebs beobachtet.

Herkunft: Kulturform, vermutlich eine Kreuzung aus Mexikanischer Limette (*Citrus aurantifolia*) und Zitrone (

C. x limon

).







Blutorange, Limette, Vierge, Persian Lime, Zitrone 'Lunario', Zitrone 'Rosso' und Orange.