

El producto del mes



Septiembre: Kumquat

La opinión del especialista

Para conocer más sobre el kumquat hemos ido al Mercado Central de Frutas y Hortalizas de Mercabarna para hablar con Abdul, mayorista del mercado.



¿Cuántos años hace que vendes kumquats en Mercabarna?

Trabajo en el mercado desde hace ya 15 años.

¿De dónde son los kumquats que vendes?

A finales de la primavera y en verano son de origen nacional. El resto del año provienen de Asia.

¿Qué tipos o variedades de kumquat existen?

La variedad que más se consume en Europa es la de Nagami o ovalada.

El producto del mes



Septiembre: Kumquat

¿Cuál es la mejor época para comprar kumquats?

Cualquier época es buena pero quizá mejor consumirlos cuando son de origen nacional.

¿Cuántos kilos de kumquats vendes en temporada alta?

Pues alrededor de 10 cajas (3kg) diarias.

¿En qué nos hemos de fijar a la hora de comprar kumquats?

La piel del kumquat ha de estar limpia y brillante, que no tenga manchas ni golpes. Y como cualquier cítrico que el kumquat sea firme.

¿De qué forma te gusta comer los kumquats?

El kumquat se come entero, con la piel. De esa manera pueden consumirse en ensaladas o macedonias. También en almíbar y en recetas de pastelería.