

La naranja "Moro"



La naranja moro tiene una pulpa roja, bastante pequeña y esférica, con una piel muy delgada y rojiza. La pulpa es de color rojo oscuro y bastante aromática debido al alto contenido de antocianinas. No tiene pepitas y es fácil de pelar. También tiene un alto rendimiento en jugo. La abundante producción de pigmento rojo es característica de las naranjas producidas en el este de Sicilia.

En particular, se ve favorecida por las peculiaridades del suelo, junto con las fuertes variaciones de temperatura entre el día y la noche debido a las nieves del Etna.

Las antocianinas, que dan a las naranjas rojas su pigmentación única, tienen diferentes propiedades terapéuticas: ejercen una acción antioxidante efectiva, protegen las paredes de los vasos sanguíneos.

Por otro lado, debido a la presencia de antocianinas, las naranjas rojas son menos duraderas que las naranjas claras.

Categoría: Citrus

Familia: Rutaceae

Género: Citrus

Especie: sinensis "Moro"

Zona Geográfica de Origen: Europa mediterránea

Zonas Climáticas: Subtropical, sur de Italia e islas

Porte: Arbol

Hojas: Siempreviva

Colore Foglie: Verde

Periodo de Floración: Gennaio / Febbraio / Marzo / Giugno / Luglio / Agosto / Settembre

Flor: Flor simple

Colore Fiori: Bianco

Suelo: Medianamente acido / Media suelo

Necesidades Hídricas: Media agua

Exposición a la Luz: Media Sombra / Sol



www.milazzoforma.it

Forma: Arbol

Periodo de Fructificación: Gennaio / Febbraio / Marzo / Novembre / Dicembre

Colore Frutti: Arancione  Rosso 

Perfumado: Si