

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Agretti

De fines tiges charnues au goût légèrement salé et acidulé.

Les agretti, aussi appelés barba di frate, sont de fines tiges vertes et charnues, semblables à de la ciboulette épaisse. Leur saveur est légèrement salée et acidulée, avec un croquant agréable. Ils se cuisent très peu de temps. C'est un produit de printemps. Ils sont livrés en bottes.

SAVEUR
iodée, acidulée

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **Botte × 10**

En cuisine

- Blanchis quelques secondes, à l'huile d'olive et au citron
- En garniture d'un poisson
- Dans des pâtes

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite