

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Ail des ours

Les larges feuilles sauvages du printemps, au parfum d'ail frais.

L'ail des ours est une plante des sous-bois dont on cueille les grandes feuilles vert tendre au printemps. Il a un goût d'ail net mais plus doux et plus végétal que la gousse, sans laisser d'arrière-goût persistant. Sa saison est courte, de la fin de l'hiver au printemps. Il est livré en vrac et se conserve au froid quelques jours.

SAVEUR
aillée, verte, fraîche

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

- **Vrac 1 kg**

En cuisine

- En pesto ou en beurre d'ail des ours
- Ciselé dans une omelette ou un risotto
- En feuille entière pour envelopper un poisson

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