

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Ail noir

Des gousses noires et fondantes, aux notes sucrées de réglisse et balsamique.

L'ail noir est un ail transformé par une longue maturation à chaleur douce, qui noircit ses gousses et leur donne une texture fondante, presque confite. Il perd son piquant au profit d'une saveur sucrée et profonde, aux notes de réglisse, de pruneau et de vinaigre balsamique. Il s'écrase en purée ou s'émince.

SAVEUR

Sucrée, umami, réglisse et balsamique

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

- **Sachet 2 pièces**

En cuisine

- En purée avec une viande rouge
- Émincé sur un risotto ou des pâtes
- Dans une vinaigrette ou un beurre composé

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr