

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Kombu frais

Une algue brune épaisse, base des bouillons japonais.

Le kombu est une algue brune aux frondes épaisses. Il est riche en umami et sert de base au dashi, le bouillon japonais. Frais, il se rince avant usage. Il s'utilise en infusion, ou taillé finement et cuit. Il est livré en barquettes de 250 g ou en vrac.

SAVEUR
iodée, umami

Saisons et origines

Disponible toute l'année, en petites quantités : sur commande, selon les arrivages.

Conditionnements

- **Vrac 1 kg**

En cuisine

- En dashi ou en bouillon
- Pour cuire des légumes secs
- Taillé finement en salade d'algues

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