

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Laitue de mer

Une algue verte fraîche, fine et tendre, au goût iodé.

La laitue de mer (ulve) est une algue verte aux feuilles fines et translucides. Fraîche, elle a un goût iodé et légèrement végétal, avec une texture tendre. Elle se rince avant usage et se consomme crue ou rapidement cuite. Elle est livrée en barquettes de 250 g ou en vrac.

SAVEUR
iodée, végétale

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France									○	○	○	

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

Conditionnements

- **Barquette 250 g × 12**
- **Vrac 1 kg** — France

En cuisine

- Crue en salade ou en tartare de la mer
- En beurre d'algues
- Pour envelopper un poisson à la vapeur

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