

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Wakame frais

Une algue brune fraîche, souple et légèrement sucrée.

Le wakame est une algue brune aux larges frondes souples. Frais, il a une texture tendre et légèrement croquante, un goût iodé et doux. Il se rince avant usage et s'utilise cru ou dans un bouillon. Il est livré en barquettes de 250 g ou en vrac.

SAVEUR
iodée, douce

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 salade d'algues, sésame et vinaigre de riz
- Dans une soupe miso
- En accompagnement d'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