

FRUITS

Amande fraîche

L'amande verte dans sa coque tendre, croquante et légèrement acidulée, de saison courte.

L'amande fraîche se récolte avant maturité : son enveloppe verte et duveteuse est encore tendre, et l'amande, blanche et laiteuse, est croquante. Son goût est frais, légèrement acidulé et végétal, très différent de celui de l'amande sèche. Elle se croque entière ou se pèle pour la cuisine. Sa saison est courte, ce qui en fait un produit très recherché au printemps.

SAVEUR

Fraîche, laiteuse, légèrement acidulée

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 5 kg**

En cuisine

- Croquée entière à l'apéritif avec du sel
- Émincée sur un carpaccio ou un fromage frais
- Mixée en crème d'amande fraîche

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