

FLEURS COMESTIBLES

Anise Blossom

De petites fleurs jaunes aux parfums mêlés d'anis et d'estragon.

L'Anise Blossom réunit de petites fleurs d'un jaune lumineux, issues d'une plante aromatique utilisée comme alternative à l'estragon. Leur saveur associe l'anis et l'estragon, avec une belle fraîcheur. Elles parfument un poisson, une sauce ou un dessert, et apportent un point de couleur vif au dressage.

SAVEUR
Anis, estragon, fraîche

ORIGINE
Pays-Bas

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pays-Bas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●

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

Conditionnements

- **2 barquettes** Pays-Bas

En cuisine

- Sur un poisson blanc et beurre blanc
- Dans une béarnaise ou une sauce vierge
- Sur un dessert au chocolat ou aux fruits

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