

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Aubergine japonaise

Une aubergine longue et fine, à la peau tendre et à la chair fondante.

L'aubergine japonaise est longue et fine, avec une peau violette souple et une chair dense, pauvre en graines. Elle cuit rapidement et devient fondante sans amertume. C'est l'aubergine idéale pour les préparations asiatiques, comme l'aubergine laquée au miso, mais aussi pour la plancha ou le barbecue.

SAVEUR

Douce, fondante, sans amertume

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**
- **Vrac**
- **Vrac 6 kg**
- **Vrac 7 kg**

En cuisine

- Laquée au miso et grillée
- Sautée au wok avec ail et soja
- Grillée entière au barbecue, puis effilochée

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