

FRUITS

Banane plantain

La banane à cuire, ferme et féculente, incontournable des cuisines tropicales.

La banane plantain est plus longue et plus anguleuse que la banane dessert, avec une peau épaisse verte virant au jaune puis au noir. Sa chair, ferme et féculente, doit être cuite : verte, elle est salée et croustillante ; bien mûre, elle devient sucrée et caramélise à la poêle. Elle remplace avantageusement la pomme de terre dans de nombreuses préparations. Un produit de base pour la restauration afro-caribéenne.

SAVEUR
Féculente, neutre verte, sucrée mûre

ORIGINE
Colombie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Colombie	○	○	●	○	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **Vrac 9 kg** — Colombie
- **Vrac 5 kg** — Colombie
- **Vrac**

En cuisine

- Frites en rondelles ou en chips (tostones)
- Poêlée caramélisée en accompagnement
- Bouillie ou en purée avec un plat en sauce

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