

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Brocoli Bimi

Un brocoli à longues tiges tendres, entre brocoli et asperge.

Le Bimi est un brocoli à longues tiges fines, coiffées de petites têtes. Ses tiges se consomment entières, sans épluchage, et restent tendres et croquantes après une cuisson rapide. Sa saveur douce et sucrée rappelle à la fois le brocoli et l'asperge. Il se cuit vapeur, poêlé, grillé ou au wok.

SAVEUR
Douce, sucrée, note d'asperge

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **Barquette 200 g × 8** — France
- **Barquette 200 g × 10**

En cuisine

- Grillé à la plancha avec citron
- Sauté au wok avec ail et piment
- Vapeur avec une sauce hollandaise

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