

FRUITS

Carambole

Le fruit étoile : coupé en tranches, il dessine de jolies étoiles à cinq branches.

La carambole a une peau fine, jaune à jaune orangé à maturité, et des côtes saillantes qui forment une étoile à la coupe. Sa chair est croquante, très juteuse, au goût acidulé rappelant la pomme verte, le raisin et le citron. Elle se mange avec la peau, en prenant soin d'ôter les bords bruns. Excellente pour la décoration et les salades.

SAVEUR

Acidulée, croquante, pomme verte et raisin

ORIGINES

Brésil, Malaisie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	○	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●
Brésil	○	○	●		●	●	○	○	○	○		○
Malaisie	○	○	○	○	○		○		○	●	○	●

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

En cuisine

- En tranches étoilées pour décorer un dessert ou un cocktail
- En salade exotique ou de crevettes
- En compotée acidulée ou en chutney

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