

MOOREA

Catalogue 2026

Fruits et légumes de spécialité · Marché international de Rungis
322 références · Édition du 13/11/2026

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · moorea.fr

Sommaire

Mini-légumes 3
Toute la saveur du légume, en format haute couture. · 18 références

Légumes de spécialité 5
Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références

Légumes anciens 12
Les variétés oubliées reviennent à la table des chefs. · 25 références

Cress & micro-pousses 15
Des concentrés de saveur, cultivés pour la haute gastronomie. · 29 références

Spécialités végétales 19
Feuilles, boutons et pousses rares : la signature des grandes tables. · 24 références

Fleurs comestibles 22
La couleur et le parfum, jusque dans l'assiette. · 29 références

Jeunes pousses 26
Le croquant et la fraîcheur des feuilles cueillies jeunes. · 18 références

Graines germées 28
La vitalité de la graine, au moment où elle s'éveille. · 8 références

Exotiques & saveurs d'Asie 29
Les parfums d'Asie et des tropiques, livrés frais à Rungis. · 25 références

Fruits 32
Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références

Disponibilités, origines et conditionnements varient selon les saisons. Prix et volumes sur demande.

Mini-légumes

Toute la saveur du légume, en format haute couture. · 18 références



Mini aubergine

Des aubergines miniatures violettes, blanches ou vertes, fondantes à la cuisson.

Origines : Afrique du Sud, France

Barquette 200 g × 6 · Barquette 4 pièces × 8

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



Mini betterave

Des betteraves miniatures, rouges, jaunes ou chioggia, à servir entières.

Origines : France, Afrique du Sud, Espagne

Barquette 400 g · Barquette 200 g × 6

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



Mini carotte

Une carotte miniature, tendre et sucrée, prête pour un dressage soigné.

Origine : Afrique du Sud

Barquette 200 g × 8

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



Mini carotte fane

La mini carotte avec ses fanes, pour une garniture vivante et élégante.

Origines : Afrique du Sud, Espagne

Barquette 400 g × 4 · Barquette 200 g × 6

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



Mini carotte fane multicolore

Des mini carottes orange, jaunes et violettes, présentées avec leurs fanes.

Origine : France

8 bottes · Barquette 400 g

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



Mini chou romanesco

Les spirales graphiques du romanesco en version individuelle.

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



Mini chou-fleur

Des mini choux-fleurs à servir entiers, rôtis, vapeur ou gratinés.

Origine : France

2 pièces × 8 · Barquette 4 pièces × 4

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



Mini concombre

Un petit concombre croquant à peau fine, sans amertume.

Origine : Espagne

Barquette 250 g × 6 · Barquette 200 g × 8

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



Mini courgette

Une courgette miniature, ferme et fine, à cuire entière.

Origines : Afrique du Sud, France

Barquette 200 g × 6 · Barquette 5 pièces × 12

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

© Moorea — reproduction interdite

Mini-légumes

Toute la saveur du légume, en format haute couture. · 18 références



Mini courgette ronde

Une petite courgette ronde, parfaite à farcir en portion individuelle.

Origine : Afrique du Sud

Barquette 200 g × 6

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



Mini endive

Une endive miniature, croquante et délicate, à servir entière ou effeuillée.

Origine : France

4 barquettes de 200 g

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



Mini fenouil

Un fenouil miniature, tendre et anisé, à servir entier ou en moitiés.

Origines : France, Afrique du Sud, Espagne

Barquette 400 g · 16 bottes

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



Mini maïs

Des épis de maïs miniatures, croquants et doux, à consommer entiers.

Origine : Thaïlande

Barquette 125 g × 12

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



Mini navet

Un navet miniature, tendre et délicat, à glacer entier.

Origine : France

Barquette 400 g · 8 bottes

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



Mini pak choï

Un petit chou chinois tendre, à cuire entier ou en moitiés.

Origine : Afrique du Sud

Barquette 200 g × 4

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



Mini poireau

Un poireau fin et tendre, à servir entier, grillé ou vinaigrette.

Origines : France, Espagne, Afrique du Sud

Barquette 400 g · 16 bottes

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



Mini poivron

Des poivrons miniatures colorés, sucrés et croquants, à croquer ou farcir.

Origine : Espagne

Barquette 200 g × 12 · Vrac 1 kg

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



Mini pâtisson

Le petit pâtisson en forme de soucoupe, jaune ou vert, pour une garniture originale.

Origine : Afrique du Sud

Barquette 200 g × 6

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Ail noir

Des gousses noires et fondantes, aux notes sucrées de réglisse et balsamique.

Origines : Espagne, Vietnam

Sachet 2 pièces

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



Artichaut poivrade

Le petit artichaut violet tendre, à croquer cru ou à peine saisi.

Origine : France

Botte × 12 · Botte × 10

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



Asperge blanche

L'asperge blanche, fondante et délicate, aux notes douces et légèrement amères.

Origine : Espagne

Botte 420 g × 8 · Vrac 5 kg

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



Asperge verte

L'asperge verte, croquante et végétale, star des menus de printemps.

Origines : Pérou, Mexique, Espagne

Botte 420 g × 8 · Botte 500 g × 8

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



Aubergine graffiti

Une aubergine violette striée de blanc, aussi belle que savoureuse.

Origines : Pays-Bas, Espagne

Vrac 5 kg · Vrac 2,5 kg

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



Aubergine japonaise

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

Origine : Espagne

Vrac 5 kg · Vrac

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



Blette multicolore

Des blettes aux côtes jaunes, roses et rouges, pour colorer les assiettes.

Origine : France

10 bottes · Vrac

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



Brocoli Bimi

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

Barquette 200 g × 4

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



Chou cavolo nero

Un chou italien aux longues feuilles sombres et cloquées.

Origines : Italie, Pays-Bas

Botte 250 g × 5 · Botte 250 g × 10

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Chou chinois

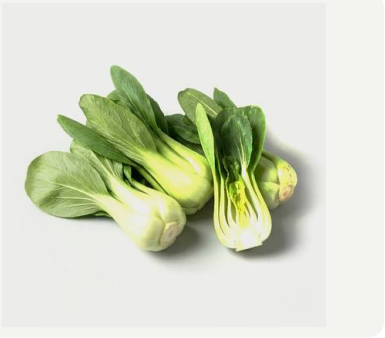
Un chou pommé allongé, tendre et croquant, base du kimchi.

Origines : Allemagne, Espagne, Pologne

8 pièces · Vrac 10 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ○



Chou de Shanghai

Un pak choï aux côtes vert tendre, fondant et délicatement sucré.

Vrac 8 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Chou kale rouge

Un chou kale aux feuilles frisées teintées de rouge pourpre.

Botte 250 g × 5

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

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Chou kale vert

Le kale vert frisé, ferme et savoureux, cru, sauté ou en chips.

Vrac 3 kg · Vrac 4 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Chou pointu blanc

Un chou à la forme conique, aux feuilles tendres et à la saveur douce.

8 pièces · Vrac

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Chou romanesco

Ses pyramides vert chartreuse font du romanesco un légume aussi beau que bon.

Origine : France

8 pièces · 6 pièces

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Chou-fleur jaune

Un chou-fleur aux teintes dorées, doux et légèrement noisette.

Origine : Espagne

8 pièces · 6 pièces

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Chou-fleur vert

Un chou-fleur vert tendre, plus doux que le chou-fleur blanc.

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

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Chou-fleur violet

Un chou-fleur violet intense, pour des présentations spectaculaires.

Origine : Espagne

8 pièces · 6 pièces

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Chou-rave

Un chou en boule, croquant et doux, à servir cru ou cuit.

Origines : Allemagne, France, Italie

25 pièces

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



Cime di rapa

Les pousses de navet italiennes, amères et savoureuses, pour les orecchiette.

Origine : Italie

Vrac

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



Citron bergamote

Un agrume au parfum floral unique, celui du thé Earl Grey.

Origines : Maroc, Italie

Vrac 2 kg · Vrac 6 kg

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



Citron caviar

Un agrume en doigt, rempli de perles acidulées qui éclatent en bouche.

Origines : Guatemala, Maroc, Australie

Barquette 100 g · Barquette 40 g × 4

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



Citron yuzu

L'agrume japonais au parfum intense, entre citron, mandarine et pamplemousse.

Origines : Maroc, Japon

2 pièces × 4 · Vrac 1 kg

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



Courgette jaune

Une courgette jaune vif, douce et lumineuse dans l'assiette.

Origines : Espagne, France, Pays-Bas, Belgique

Vrac 5 kg · Vrac 4 kg

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



Endive rouge

Une endive aux feuilles bordées de pourpre, croquante et joliment amère.

Origine : France

Vrac 2,5 kg · Vrac 3 kg

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



Fraise des bois

De minuscules fraises au parfum intense, pour les desserts d'exception.

Origine : Espagne

Barquette 100 g × 10

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



Fruit de la passion

Une pulpe parfumée et acidulée, riche en graines croquantes.

Origines : Vietnam, Colombie, Zimbabwe, Afrique du Sud

Colis 2 kg · 23 fruits

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Gombo

Le gombo vert et tendre, indispensable des cuisines créoles, africaines et orientales.

Origine : Honduras

Vrac 5 kg · Vrac 4 kg

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



Haricot coco plat

Le haricot plat large et tendre, à la texture fondante une fois cuit.

Origine : Maroc

Vrac 5 kg · Vrac

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



Haricot vert

Des haricots verts fins et réguliers, croquants et savoureux.

Origines : Kenya, Maroc, Sénégal, Rwanda, Égypte, Tanzanie, Italie, France

Barquette 250 g × 12 · Sachet 6 × 500 g

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



Haricot vert extra-fin

Des haricots verts extra-fins, d'une grande finesse et d'un beau croquant.

Origine : Kenya

Colis

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



Laitue celtuce

Une laitue cultivée pour sa tige croquante, entre céleri et asperge.

Origine : Espagne

Vrac 15 kg · Vrac

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



Maïs épi

Des épis de maïs doux, juteux et sucrés, à griller ou à cuire.

Origines : Sénégal, Maroc

Barquette 2 pièces × 10 · 2 epi barq × 7

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



Patate douce

Une patate douce de gros calibre, à la chair orange fondante.

Origines : Égypte, Honduras, Portugal, Afrique du Sud, Espagne, Guatemala

Colis · Carton 6 kg

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



Patate douce pourpre

Une patate douce à la chair violette, spectaculaire et sucrée.

Vrac 6 kg · Vrac 10 kg

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



Petits pois

Des petits pois tendres et sucrés, symbole du potager de printemps.

Origine : Kenya

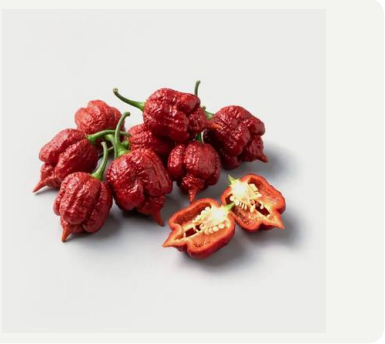
Barquette 250 g × 8

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Piment Carolina Reaper

Un piment rouge ridé, à la force extrême et au fruité marqué.

Origines : Espagne, Pays-Bas

Barquette 50 g × 8

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

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Piment Habanero jaune

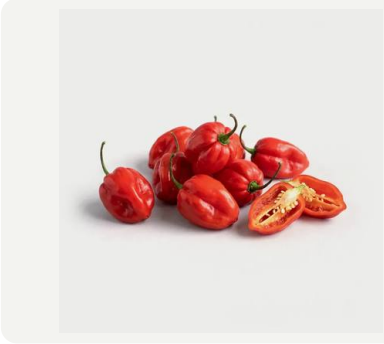
Un habanero jaune solaire, très piquant et intensément fruité.

Origines : Pays-Bas, Maroc, Espagne

Vrac 2 kg

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

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Piment Habanero rouge

Le habanero rouge, piquant intense et arômes fruités.

Origines : Espagne, Pays-Bas, Israël, Maroc

Vrac 2 kg · Vrac 4 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Piment Jalapeño rouge

Le jalapeño mûri au rouge, plus sucré, au piquant modéré.

Origines : Pays-Bas, Espagne

Vrac 2 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Piment Jalapeño vert

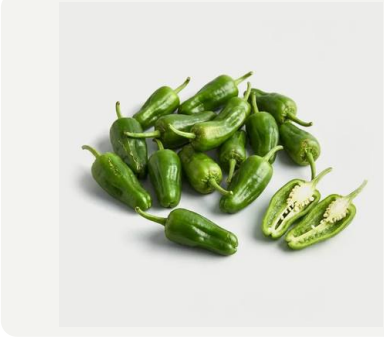
Le jalapeño vert, charnu et frais, au piquant franc mais maîtrisé.

Origines : Maroc, Pays-Bas, Espagne

Vrac 2 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



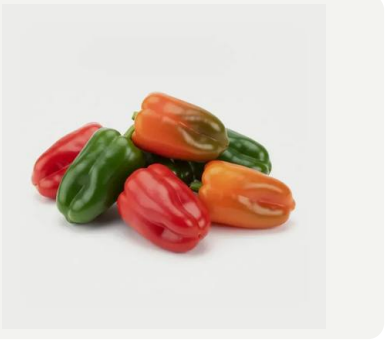
Piment Padrón vert

Des petits piments verts à poêler, doux en général, parfois piquants.

Vrac 2 kg · Vrac 3 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Piment végétarien

Tout l'arôme fruité du piment, sans le feu : la base des assaisonnements créoles.

Origine : France

Vrac 2 kg

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Pois gourmand

Des cosses plates et croquantes, à manger entières.

Origines : Kenya, Égypte, Zimbabwe, Guatemala

Barquette 250 g × 12 · Barquette 150 g × 6

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

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



Puntarelle

Les pousses croquantes d'une chicorée romaine, servies à l'anchois.

Origine : Italie

Vrac

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

● ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ● ● ●

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Radis blanc Rettich

Un grand radis blanc croquant, piquant et rafraîchissant, à servir cru.

Origine : Chine

15 pièces

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



Radis glaçon

Un radis blanc allongé, croquant et doux, d'une blancheur nette.

15 bottes

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



Radis multicolore

Un assortiment de radis d'hiver colorés, rose, rouge et violet.

Origine : Pays-Bas

10 bottes

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



Rhubarbe

Des tiges acidulées aux reflets roses, pour desserts et sauces aigres-douces.

Origines : France, Allemagne

Vrac 6 kg

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



Salicorne

Des tiges charnues et croquantes au goût salé de la mer.

Origine : Maroc

Vrac 1 kg · Barquette 150 g × 6

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



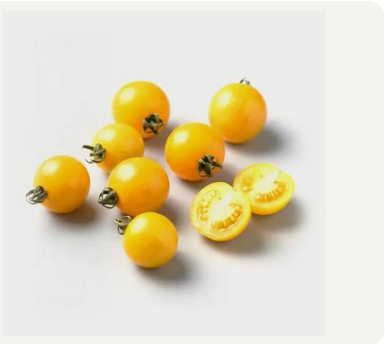
Sugar snaps

Des cosses rondes et croquantes, très sucrées, à croquer entières.

Origine : Kenya

Barquette 250 g × 6 · Barquette 150 g × 6

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



Tomate cerise jaune

Des tomates cerises jaunes, douces et peu acides, pour colorer l'assiette.

Origine : Espagne

Barquette 250 g × 9

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



Tomate Green Zebra

Une tomate verte zébrée de jaune, acidulée et rafraîchissante.

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



Tomate jaune grappe

Des tomates jaunes en grappe, douces et lumineuses.

Origine : Pays-Bas

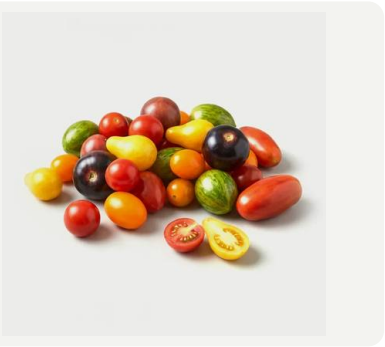
Vrac 5 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes de spécialité

Le potager du monde entier, sélectionné à Rungis. · 58 références



Tomate méli-mélo

Un assortiment de petites tomates de formes et couleurs variées.

Origines : Espagne, France

Vrac 3 kg · Barquette 250 g × 9

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



Tomate noire de Crimée

Une tomate ancienne aux teintes sombres, juteuse et sucrée.

Origine : France

Vrac 3,5 kg · Vrac

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



Tomate Tomberry

Des tomates minuscules, de la taille d'une groseille, sucrées et intenses.

Origines : Espagne, Pays-Bas

8 barquettes · 12 barquettes

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



Tomate verte grappe

Des tomates vertes en grappe, à la saveur vive et acidulée.

Origine : France

Vrac 5 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes anciens

Les variétés oubliées reviennent à la table des chefs. · 25 références



Betterave chioggia

Une betterave aux anneaux roses et blancs, spectaculaire tranchée crue.

Origine : France

Vrac 5 kg

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



Betterave crapaudine

Une betterave ancienne à la peau rugueuse et à la chair intense.

Origine : France

Vrac 5 kg

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



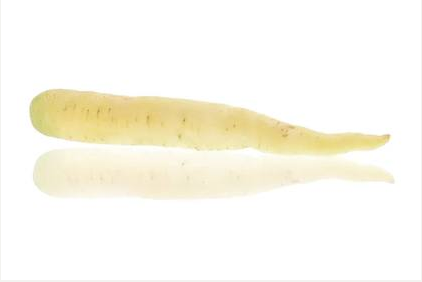
Betterave jaune

Une betterave d'un jaune doré, douce et qui ne tache pas.

Origine : Pays-Bas

Vrac 5 kg

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



Carotte blanche

Une carotte ivoire, douce et fine, pour surprendre et colorer autrement.

Origine : Pays-Bas

Vrac 5 kg

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



Carotte chantenay

Une carotte trapue et sucrée, orange ou en mélange coloré.

Origine : Royaume-Uni

Vrac 5 kg

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



Carotte des sables

Une carotte fine et sucrée, cultivée en terre sableuse.

Origines : France, Espagne

Vrac 5 kg

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



Carotte jaune

Une carotte jaune lumineuse, douce et parfumée, pour colorer les garnitures.

Origine : Pays-Bas

Vrac 5 kg

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



Carotte violette

Une carotte à la peau violette profonde, pour des assiettes contrastées.

Origine : Pays-Bas

Vrac 5 kg

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



Cerfeuil tubéreux

Un petit tubercule ancien aux saveurs de châtaigne et de pomme de terre.

Origine : France

Vrac 5 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes anciens

Les variétés oubliées reviennent à la table des chefs. · 25 références



Courge coloquinte

Des petites courges aux formes et couleurs variées, pour décorer.

Origine : France

Vrac 5 kg

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



Courge Jack Be Little

Une mini citrouille côtelée, à farcir ou à poser en décor.

Origine : France

Vrac × 15 · Vrac × 18

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



Courge kabocha

La courge japonaise à peau verte et chair orange très sucrée.

Origines : Espagne, Pays-Bas, Brésil, France

Vrac 16 kg · Vrac 18 kg

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



Courge Patidou

Une petite courge côtelée, crème et verte, au goût de châtaigne.

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



Courge spaghetti

Une courge dont la chair cuite se défait en longs filaments.

Origines : France, Allemagne

Vrac 12 kg · Vrac 13 kg

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



Navet Boule d'or

Un navet ancien à la chair jaune, doux et légèrement sucré.

Origine : France

Vrac 5 kg

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



Panais

Une racine ancienne, sucrée et parfumée, aux notes de noisette.

Origine : Pays-Bas

Vrac 5 kg

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



Potimarron

Une courge orange au goût de châtaigne, à la peau comestible après cuisson.

Origines : France, Maroc

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



Racine de persil

Une racine ancienne, entre panais et céleri, au parfum de persil.

Origines : France, Allemagne

Vrac 5 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Légumes anciens

Les variétés oubliées reviennent à la table des chefs. · 25 références



Radis Blue Meat

Un radis d'hiver à la chair violette, spectaculaire tranché cru.

Origines : France, Pays-Bas

Vrac 5 kg

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



Radis Green Meat

Un radis à la chair verte, doux, croquant et légèrement sucré.

Origine : France

Vrac 5 kg · Vrac 10 kg

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



Radis Red Meat

Le radis à cœur rose vif, surnommé radis pastèque.

Origine : France

Vrac 5 kg

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



Rutabaga

Une racine ancienne à la chair jaune, douce et légèrement sucrée.

Origine : France

Vrac 5 kg

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



Salsifis

Une longue racine sombre à la chair blanche, délicate et fondante.

Origines : Pays-Bas, Belgique

Vrac 10 kg · 1 kg × 5

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



Tomate ancienne

Des variétés anciennes aux formes et couleurs multiples, pour des assiettes

Vrac 3,5 kg · Vrac

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



Topinambour

Un tubercule ancien aux saveurs d'artichaut et de noisette.

Origine : France

Vrac 5 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Cress & micro-pousses

Des concentrés de saveur, cultivés pour la haute gastronomie. · 29 références



Aclla Cress

Une cresse fraîche aux accents de menthe et d'agrumes, étonnante en dessert.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Adji Cress

Une cresse piquante qui remplace le poivre avec élégance et fraîcheur.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Affilla Cress

Des vrilles de pois graphiques et croquantes, au goût de petit pois frais.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Atsina Cress

De minuscules feuilles au goût d'anis doux et de réglisse.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Basil Cress

Tout le parfum du basilic dans une jeune pousse fine.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



BlinQ Cress

Une cresse fraîche et iodée, au goût salé naturel.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Borage Cress

La jeune bourrache, fraîche comme le concombre, iodée comme l'huître.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Brocco Cress

La saveur du brocoli cru dans une jeune pousse délicate.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Chilli Cress

Une cresse au piquant moutardé qui remplace le radis avec vivacité.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Cress & micro-pousses

Des concentrés de saveur, cultivés pour la haute gastronomie. · 29 références



Cress shiso mixte

Le duo de shiso vert et pourpre en micro-pousses, pour un dressage contrasté.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Cress shiso pourpre

De jeunes pousses de shiso pourpre, intenses en couleur et en parfum.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Daikon Cress

Le piquant du radis daikon dans une pousse fine et croquante.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Ghoa Cress

Une cresse aux notes d'agrumes et de coriandre douce.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Honny Cress

Une cresse d'une douceur de miel, faite pour les desserts.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Limon Cress

Une pousse au parfum de citron vert, relevé d'une touche anisée.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Lupine Cress

Une jeune pousse de lupin croquante, au goût de haricot frais.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Melissa Cress

La jeune mélisse, fraîcheur mentholée et parfum de citron.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Motti Cress

Une cresse aromatique aux accents de céleri et de livèche.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Cress & micro-pousses

Des concentrés de saveur, cultivés pour la haute gastronomie. · 29 références



Mustard Cress

La cresse de moutarde, piquante comme le raifort et le wasabi.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Persinette Cress

Le persil en version jeune pousse, plus fin et plus délicat.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Rock Chives

Une ciboulette fine coiffée de sa graine noire, au goût d'ail doux.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Rucola Cress

La roquette en jeune pousse, aux notes de noisette.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Sakura Cress

Une cresse pourpre au radis vif, à la finale nette.

Origine : Pays-Bas

18 barquettes

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



Scarlet Cress

Une jeune pousse d'amarante rouge vif, douce comme la betterave.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Shiso Green Cress

Le shiso vert en jeune pousse, entre menthe et anis.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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



Sweet Lov

Une pousse de maïs blanche et croquante, d'une douceur naturelle.

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



Tahoon Cress

Une jeune pousse de hêtre aux notes de faîne, champignon et truffe.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Cress & micro-pousses

Des concentrés de saveur, cultivés pour la haute gastronomie. · 29 références



Vene Cress

Une jeune oseille aux nervures colorées, à l'acidité douce.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes · 12 barquettes

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



Zorri Cress

La jeune capucine, ronde et piquante comme le raifort.

Origine : Pays-Bas

16 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Spécialités végétales

Feuilles, boutons et pousses rares : la signature des grandes tables. · 24 références



Cardamom Leaves

Des feuilles de cardamome aux notes boisées, presque cannelle, à infuser.

Origine : Pays-Bas

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



Citra Leaves

Des feuilles décoratives à l'acidité d'agrume et de pomme verte.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Gangnam Tops

Des tiges charnues et croquantes, fraîches avec une pointe d'amertume.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Hippo Tops

De jeunes pousses de cresson, au piquant vif et frais.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Hummus Leaves

Les jeunes feuilles du pois chiche, au goût de houmous.

Origine : Pays-Bas
4 barquettes

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



Kaffir Lime Leaves

Les feuilles de combava, au parfum puissant de citron vert.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Kikuna Leaves

Feuilles de chrysanthème aux notes de carotte et de céleri.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Majii Leaves

Des feuilles charnues en forme de goutte, juteuses et croquantes.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Oyster Leaves

Une feuille qui offre, à la surprise de tous, le goût de l'huître.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Spécialités végétales

Feuilles, boutons et pousses rares : la signature des grandes tables. · 24 références



Paztizz Tops

Des pointes tendres au parfum anisé qui évoque le pastis.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Pepquiño

Un concombre miniature à l'allure de petite pastèque, croquant et acidulé.

Origine : Espagne
Barquette 125 g × 8

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



Racine de wasabi

Le vrai wasabi frais, à râper minute pour un piquant net et végétal.

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



Salad Pea

Des pousses de pois au feuillage généreux, douces et croquantes.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Salty Fingers

Des feuilles en forme de doigts, succulentes, croquantes et naturellement

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Sea Fennel

La criste-marine, aromatique et iodée, aux notes d'asperge.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Sechuan Buttons

Un bouton floral qui fait pétiller et fourmiller la bouche.

Origine : Pays-Bas
2 barquettes

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



Shiso Green Leaves

La grande feuille de shiso vert, compagne du poisson cru.

Origine : Pays-Bas
12 barquettes

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



Shiso Red Leaves

La feuille de shiso pourpre, herbacée et épicée, aux notes de cumin.

Origine : Pays-Bas
12 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Spécialités végétales

Feuilles, boutons et pousses rares : la signature des grandes tables. · 24 références

Sweet Peeper

De jeunes pousses de patate douce, douces avec une pointe d'amertume.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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

Syrha Leaves



De jeunes feuilles à l'acidité rafraîchissante, idéales avec les fruits.

Origine : Pays-Bas

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

Truffe d'automne (Tuber uncinatum)



La truffe d'automne, à la chair brune et au parfum de noisette.

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

Truffe d'été (Tuber aestivum)



La truffe d'été, au parfum délicat de sous-bois et de noisette.

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

Truffe noire (Tuber melanosporum)



La grande truffe noire d'hiver, au parfum puissant et profond.

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

Yka Leaves



De petites feuilles acidulées et légèrement sucrées, pour les produits de la mer.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Fleurs comestibles

La couleur et le parfum, jusque dans l'assiette. · 29 références



Anise Blossom

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

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Apple Blossom

Une fleur acidulée et rafraîchissante, aux notes de pomme verte.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



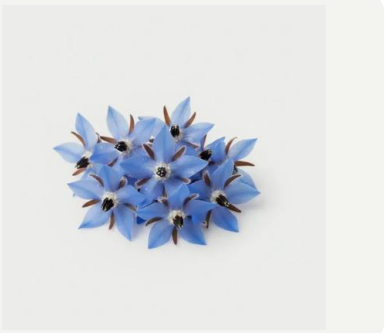
Bean Blossom

La fleur d'une légumineuse, au goût frais de haricot vert.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Bleuet

Le bleu intense du bleuet, rare en cuisine, pour signer un dressage.

Origines : France, Espagne

Barquette

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



BlinQ Blossom

Une petite fleur au goût frais, iodé et salé.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Bourrache

Des étoiles bleues délicates au goût frais de concombre.

Origines : Espagne, France, Afrique du Sud

Barquette · Barquette × 6

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



Capucine

Une fleur éclatante au piquant poivré, entre orange vif et jaune soleil.

Origines : Espagne, France

Barquette

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



Cornabria Blossom

Une petite violette aux couleurs variées, fraîche comme le printemps.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Dushi Buttons

Un petit bouton floral d'une douceur intense, plus sucré que le sucre.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Fleurs comestibles

La couleur et le parfum, jusque dans l'assiette. · 29 références



Fleur d'ail blanche

Des petites étoiles blanches au goût d'ail franc mais délicat.

Origines : France, Espagne

Barquette

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



Fleur d'alysse

De minuscules grappes florales au délicat parfum de miel.

Origines : Espagne, France

Barquette

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



Fleur d'hibiscus

Une grande fleur aux couleurs vives, pour un dressage spectaculaire.

Sachet 150 g

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



Fleur d'orchidée

L'élégance de l'orchidée pour sublimer desserts, cocktails et plateaux.

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



Fleur d'œillet

Des pétales frangés au parfum légèrement épicé de clou de girofle.

Origines : Espagne, France

Barquette

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



Fleur de courgette

La fleur de courgette, à farcir, frire ou servir crue.

Origine : France

Barquette 10 pièces

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



Fleur de pensée

Des pétales veloutés aux couleurs franches, pour un décor généreux.

Origines : Espagne, France

Barquette · Barquette × 8

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



Fleur de rose

La rose, ses pétales parfumés et sa couleur, au service du dessert.

Origines : Espagne, France, Israël

Barquette · Barquette × 8

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



Fleur de verveine

De fines fleurs aux notes herbacées et citronnées, pour une touche subtile.

Origines : Espagne, France

Barquette

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

© Moorea — reproduction interdite

Fleurs comestibles

La couleur et le parfum, jusque dans l'assiette. · 29 références



Fleur de violette

Une petite fleur violette, douce et élégante, pour une touche délicate.

Origines : Espagne, France

Barquette · Barquette × 8

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



Fleur de violette jaune

Une petite violette d'un jaune lumineux, pour éclairer l'assiette.

Origines : Espagne, France

Barquette

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



Fleur de violette multicolore

Un assortiment de petites violettes colorées pour un décor vivant.

Origines : Espagne, France, Israël

Barquette · Barquette × 8

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



Floregano

Les petites fleurs d'origan, estivales, aromatiques et très décoratives à l'assiette.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Jasmine Blossom

Les fleurs de jasmin, pour parfumer une infusion, une sauce ou un dessert.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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



Mélange de fleurs comestibles

Un assortiment de fleurs colorées, prêt à parsemer pour un dressage spectaculaire.

Origines : Espagne, Israël, France

Barquette · Barquette × 8

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



Oxalis rouge

Une petite fleur délicate à la vivacité acidulée, pour une touche de fraîcheur.

Origine : France

Barquette

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



Pâquerette

La petite fleur des prés, blanche au cœur jaune.

Origine : Espagne

Barquette

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



Souci

Des pétales d'or au goût légèrement poivré, pour colorer et parfumer.

Origines : Espagne, France, Israël

Barquette · Barquette × 8

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

© Moorea — reproduction interdite

Fleurs comestibles

La couleur et le parfum, jusque dans l'assiette. · 29 références



Tagète

Petites fleurs solaires aux notes d'agrumes, pour réveiller une assiette en finition.

Origines : Espagne, France

Barquette

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



Zallotti Blossom

Un brin de fleurs violettes au parfum de basilic et de menthe.

Origine : Pays-Bas

2 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Jeunes pousses

Le croquant et la fraîcheur des feuilles cueillies jeunes. · 18 références



Bull's Blood

De jeunes feuilles de betterave d'un rouge sang profond.

Origine : France

Bois 1 kg

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



Cordifole

Des feuilles charnues en forme de cœur, croquantes et rafraîchissantes.

Origine : France

Bois 1 kg

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



Cresson en botte

Le cresson de fontaine, poivré et frais, en salade comme en velouté.

Origine : France

6 bottes

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



Cœur de romaine

Le cœur de romaine, croquant et doux, base de la salade César.

Origine : Espagne

Barquette 2 pièces × 8

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



Ficoïde glaciale

Une feuille couverte de cristaux, croquante, juteuse et légèrement salée.

Origine : France

Bois 1 kg · Barquette 250 g × 4

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



Jeunes pousses d'épinard

Des feuilles d'épinard tendres et fines, prêtes pour la salade ou le wok.

Origine : France

Sachet 500 g × 2 · Barquette 125 g × 8

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



Jeunes pousses métisse

Un mélange de jeunes feuilles variées, en couleurs, formes et saveurs.

Origine : France

Bois 1 kg · Barquette 125 g

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



Mesclun

Un mélange de jeunes pousses variées, tendres et colorées, prêt à servir.

Origine : France

Sachet 500 g × 2 · Thermo 1 kg

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



Mizuna

Une feuille découpée de moutarde japonaise, croquante et doucement

Origine : France

Bois 1 kg · Barquette 125 g × 8

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

© Moorea — reproduction interdite

Jeunes pousses

Le croquant et la fraîcheur des feuilles cueillies jeunes. · 18 références



Moutarde

De jeunes feuilles de moutarde, au piquant franc et rafraîchissant.

Origine : France

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



Mâche

Des petites rosettes tendres au goût doux et légèrement noisette.

Origine : France

Sachet 500 g × 2 · Barquette 125 g × 8

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



Ortie

La jeune ortie, herbacée et profonde, en soupe, pesto ou risotto.

Origine : France

Bois 1 kg

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



Pissenlit

Des feuilles de pissenlit dentelées, à l'amertume franche et rustique.

Origine : France

Vrac 2 kg

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



Pissenlit blanc

Un pissenlit blanchi, tendre et pâle, à l'amertume adoucie.

Origine : France

Vrac 2 kg

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



Pourpier

Des feuilles charnues, croquantes et acidulées, au goût de citron léger.

Origine : France

Bois 1 kg

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



Red chard

De jeunes feuilles de blette aux tiges et nervures rouge vif.

Origine : France

Bois 1 kg · Sachet 500 g × 2

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



Roquette

Des feuilles de roquette poivrées, au caractère franc et méditerranéen.

Origine : France

Sachet 500 g × 2 · Barquette 125 g × 8

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



Sucrine

Une petite laitue croquante et douce, à servir crue ou braisée.

Origines : Espagne, France

Barquette 6 pièces × 10

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

© Moorea — reproduction interdite

Graines germées

La vitalité de la graine, au moment où elle s'éveille. · 8 références



Germe d'alfalfa

De fins germes d'alfalfa, croquants et doux, pour alléger chaque assiette.

Origine : France

8 barquettes

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



Germe de betterave

Des germes aux tiges rouge vif, doux et légèrement terreux.

Origine : France

8 barquettes

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



Germe de petits pois

Des germes de pois croquants, au goût sucré de petit pois frais.

Origine : France

8 barquettes

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



Germe de poireau

De fins germes de poireau, doux et légèrement alliacés.

Origine : France

8 barquettes

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



Germe de radis blanc

Des germes de radis croquants, frais et légèrement piquants.

Origine : France

8 barquettes

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



Germe de radis pourpre

Des germes de radis aux teintes pourpres, piquants et décoratifs.

Origine : France

8 barquettes

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



Germe de soja (haricot mungo)

Le germe de soja croquant et juteux, pilier des cuisines d'Asie.

Vrac 2 kg

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



Germes mixtes

Un mélange de germes variés pour plus de goût, de couleur et de croquant.

Origine : France

8 barquettes

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

© Moorea — reproduction interdite

Exotiques & saveurs d’Asie

Les parfums d'Asie et des tropiques, livrés frais à Rungis. · 25 références



Banane Frécinette

Une petite banane fine, sucrée et parfumée, au format bouchée.

Origine : France

Barquette 250 g × 8

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



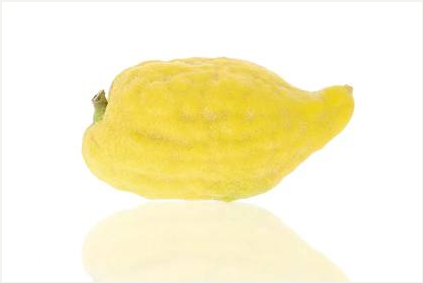
Ciboulette thaï

Des feuilles plates au parfum d'ail, indispensables aux sautés asiatiques.

Origine : Thaïlande

Sachet 100 g × 10

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



Citron cédrat

Un agrume volumineux à l'écorce épaisse et parfumée, pour confire.

Origine : Italie

Colis 2 pièces · Vrac 4,5 kg

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



Citronnelle

Des bâtons de citronnelle au parfum d'agrume, pilier des cuisines d'Asie.

Origines : Vietnam, Maroc, Thaïlande

Sachet 100 g × 20 · Sachet 100 g × 10

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



Combawa

Un petit agrume à la peau bosselée, au zeste intensément parfumé.

Origine : Indonésie

Vrac 3 kg · 3 kg

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



Coriandre thaï

Une coriandre à feuilles longues, au parfum puissant et persistant.

Origine : Thaïlande

Sachet 100 g × 10

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



Curcuma frais

Le rhizome de curcuma frais, à la chair orange vif et parfumée.

Origine : Thaïlande

Barquette 100 g × 10 · Barquette 100 g

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



Feuilles de bananier

De grandes feuilles souples pour envelopper, cuire et présenter.

Origine : Thaïlande

Sachet 500 g × 4

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



Feuilles de bananier rondes

Des feuilles de bananier rondes, prêtes pour le dressage et la cuisson.

Origine : Thaïlande

Sachet 500 g × 4 · Sachet 500 g × 6

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

© Moorea — reproduction interdite

Exotiques & saveurs d’Asie

Les parfums d'Asie et des tropiques, livrés frais à Rungis. · 25 références



Gingembre

Le rhizome de gingembre frais, piquant, citronné et parfumé.

Origines : Chine, Brésil, Pérou

Vrac 5 kg · Vrac 2 kg

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



Grenadille

Une coque orangée renfermant une pulpe douce, à déguster à la cuillère.

Origine : France

2 kg

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



Haricots verts kilomètre

Des haricots très longs et fins, croquants, parfaits pour le wok.

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



Kumquat

Un petit agrume qui se croque entier, peau sucrée et chair acidulée.

Origines : Espagne, Afrique du Sud, Maroc

Vrac 2 kg · Barquette 250 g × 8

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



Lime (citron vert)

Le citron vert juteux et parfumé, indispensable en cuisine comme au bar.

Origines : Brésil, Maroc, Espagne

Vrac · Filet 500 g × 10

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



Liseron d'eau

Des tiges creuses et croquantes, sautées en un instant au wok.

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



Main de Bouddha

Un agrume aux doigts déployés, au parfum de zeste exceptionnellement intense.

Origines : Israël, Maroc

Colis 2 pièces

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



Mangue Kent

Une mangue charnue et fondante, à la chair dorée presque sans fibres.

Origines : Brésil, Mexique, Pérou, Côte d'Ivoire

Vrac

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



Mangue verte

Une mangue cueillie avant maturité, ferme, acidulée et croquante.

Origine : Thaïlande

Vrac · Vrac 5 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Exotiques & saveurs d’Asie

Les parfums d'Asie et des tropiques, livrés frais à Rungis. · 25 références



Mini piment oiseau

De petits piments vifs et brûlants, vert ou rouge, à doser finement.

Origines : Afrique du Sud, Maroc

Barquette 100 g × 6

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

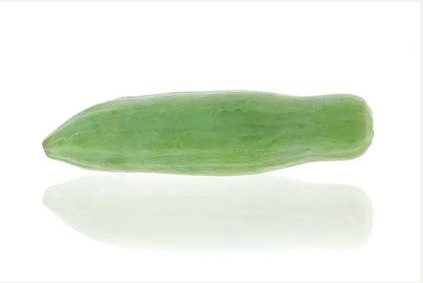


Papaye légume (papaye verte)

La papaye cueillie verte, ferme et croquante, à cuisiner comme un légume.

Vrac · Vrac 15 kg

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



Papaye verte

Une papaye récoltée verte, croquante, pour la salade som tam.

Origine : Thaïlande

4 kg · 4 pièces

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



Physalis

Une petite baie dorée dans sa lanterne, acidulée et délicatement sucrée.

Origine : Colombie

Barquette 100 g × 12

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



Poivre vert

Des grappes de poivre vert frais, piquant et végétal.

Barquette 100 g

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



Racine de galanga

Le galanga, rhizome parfumé et poivré, cousin du gingembre.

Origine : Thaïlande

Barquette 100 g × 10 · Barquette 200 g × 5

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



Racine de lotus

Une racine croquante dont les tranches dévoilent une dentelle naturelle.

Origine : Chine

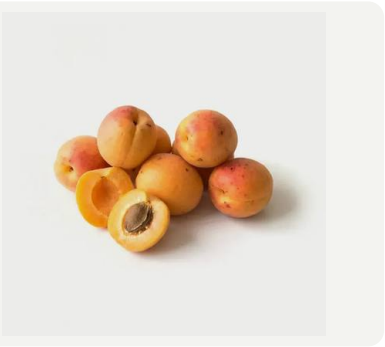
Vrac 10 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Abricot

L'abricot classique d'été, orangé et parfumé, à la chair fondante.

Origines : France, Afrique du Sud

Vrac

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



Amande fraîche

L'amande verte dans sa coque tendre, croquante et légèrement acidulée, de

Origines : France, Tunisie

Vrac 5 kg

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



Ananas avion

Un ananas vendu par avion, à chair jaune, sucré et parfumé.

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



Ananas Cayenne

L'ananas classique à chair jaune, équilibré entre sucre et acidité.

6

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



Ananas Extra Sweet

Un ananas à chair dorée, très sucré, doux en bouche et peu acide.

12

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



Ananas Pain de sucre

Un ananas à chair blanche, très sucré et peu acide, au cœur tendre comestible.

Origine : Ghana

Vrac

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



Ananas Pain de sucre (Bénin)

Un ananas à chair blanche, sucré et peu acide, vendu en catégorie 1.

Origine : Bénin

Vrac

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



Ananas Pain de sucre (Togo)

Ananas à chair blanche, très sucré et peu acide, vendu en catégorie 1.

Origine : Togo

Vrac

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



Ananas Victoria

Un petit ananas à la chair dorée, très parfumé et naturellement sucré.

Origine : Maurice

Vrac · 8

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Banane plantain

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

Origine : Colombie

Vrac 9 kg · Vrac 5 kg

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



Carambole

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

Origines : Brésil, Malaisie

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



Cassis

De petites baies noires au goût puissant, acidulées et très parfumées.

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



Cerise

Des cerises charnues et brillantes, pour proposer le fruit à contre-saison.

Origines : Argentine, Chili

2,5 kg · 250 g × 8

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



Cerise Coral Glamour

Une grosse cerise brillante et croquante, en calibre 30 catégorie extra.

Vrac 1,5 kg

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



Châtaigne fraîche

La châtaigne d'automne, à rôtir ou à bouillir, à la chair farineuse et douce.

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



Citron Amalfi

Un gros citron à la peau épaisse et très parfumée, adapté aux zestes et aux

Vrac

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

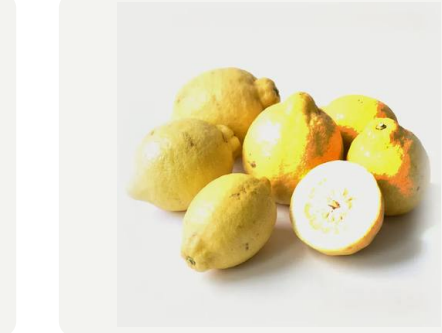


Citron jaune

Le citron jaune classique, acide et parfumé, indispensable en cuisine.

Origines : Espagne, Afrique du Sud, Italie, Maroc

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



Citron Limoncello

Un gros citron parfumé au zeste riche, idéal pour les liqueurs et la pâtisserie.

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Citron Meyer

Un citron arrondi à la peau fine et au jus parfumé, plus doux que le citron jaune.

Origine : Maroc

Vrac · Vrac 1 kg

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



Citron noir

Citron séché à la peau sombre, un condiment acide et fumé prisé des cuisines

Origine : Égypte

Barquette 100 g

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



Citron rose

Un citron panaché dont la chair et le jus sont d'un rose pâle.

Origines : Maroc, Espagne

1,5 kg · Vrac 2 kg

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



Citron tangelo

Un agrume hybride au jus abondant, entre l'acidité du pomelo et la douceur de la

Vrac

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



Citron zèbre

Un citron panaché de rayures vertes et jaunes, très décoratif et franchement acide.

Origines : Maroc, Espagne

1 kg · 1,5 kg

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



Citron, calamansi et calamondin

Une sélection d'agrumes acides : citron, calamansi et calamondin pour les cartes de

Vrac 1 kg

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



Clémentine

La clémentine, sans pépin, juteuse et sucrée, reine des fruits d'hiver.

Origines : Afrique du Sud, Espagne

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

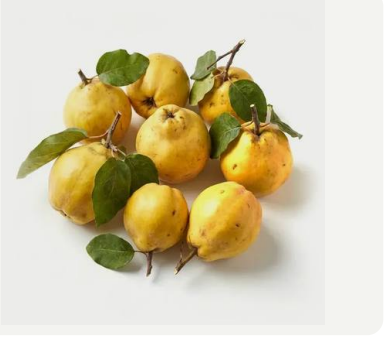


Clémentine Satsuma verte

Une mandarine précoce à peau verte, juteuse et sans pépins, à la saveur douce.

Vrac

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



Coing

Un fruit d'automne parfumé, à cuire pour en révéler la douceur et la couleur rosée.

Origine : Turquie

Vrac

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Dekopon

Un gros agrume à bouton, très sucré et sans pépin, à la peau facile à ôter.

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



Figue

Une figue tendre et parfumée, pour les assiettes sucrées comme salées.

Origine : Brésil

Vrac 1,2 kg

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



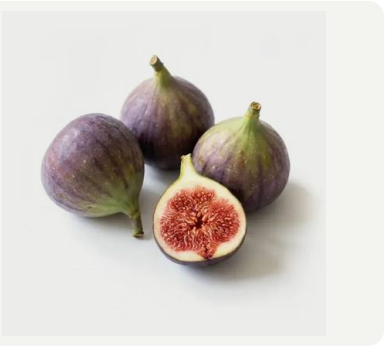
Figue Dauphine

Une grosse figue violette à chair rouge, fondante et très sucrée.

Origine : France

Vrac

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



Figue fraîche

La figue de saison, tendre et sucrée, à déguster à pleine maturité.

Vrac

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



Figue noire

Peau violine, chair pourpre et fondante : la figue au sommet de sa maturité.

Origines : Pérou, Afrique du Sud

1 kg · Vrac 1 kg

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



Figue verte

Une figue à peau verte et chair rose, fondante et sucrée.

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



Fraise ananas blanche

Une petite fraise blanche à pépins rouges, aux notes d'ananas surprenantes.

Vrac 1 kg · 500 g

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

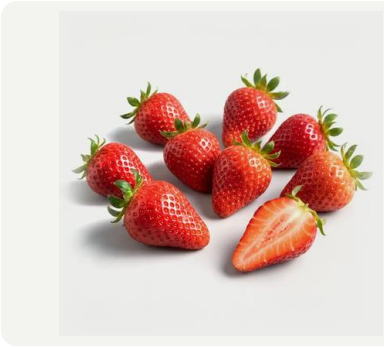


Fraise Anaïs Anne-Sophie

Une fraise parfumée, rouge vif, à la chair juteuse et sucrée.

Barquette 250 g × 10

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



Fraise Gariguette

La fraise de début de saison, allongée, parfumée et légèrement acidulée.

Origine : France

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Framboise

La framboise rouge, parfumée et délicate, en barquette de 125 g.

Origines : Espagne, France

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



Framboise jaune

Une framboise dorée, plus douce et moins acide que la rouge.

Barquette 100 g × 4

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



Fruits rouges panachés

Un assortiment de petits fruits rouges prêt à servir pour desserts et décors.

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



Goyave

Un fruit tropical au parfum puissant, à chair rose ou blanche et pépins comestibles.

Origine : Brésil

2 kg

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



Graines de grenade

Les arilles de grenade prêts à l'emploi : brillants, croquants et acidulés.

Sceau 1 kg

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



Grenade

Des grains rubis juteux, acidulés et croquants, pour la couleur et le peps.

Origines : Pérou, Israël, Turquie, Espagne

Vrac · Vrac × 9

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

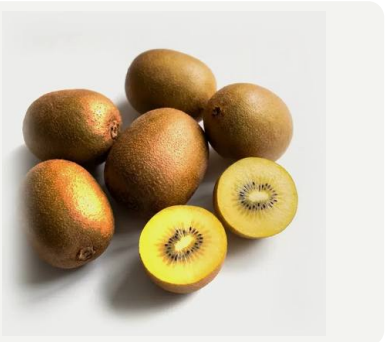


Kiwi

Le kiwi vert, juteux et acidulé, à croquer ou à cuisiner.

Origines : Italie, Nouvelle-Zélande, France, Portugal, Chili, Espagne

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



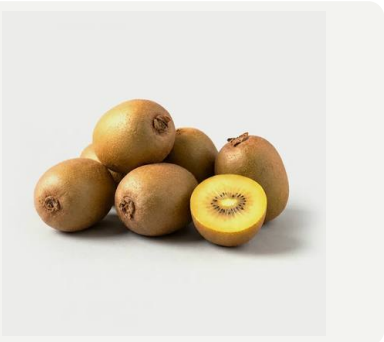
Kiwi Gold

Un kiwi à chair jaune dorée, plus doux et moins acide que le kiwi vert.

Origines : Italie, Nouvelle-Zélande

Barquette 4 pièces · Vrac

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



Kiwi Golden

Un kiwi à chair jaune dorée, doux et sucré, à peau lisse.

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Kiwi Hayward

Le kiwi vert classique, à chair verte acidulée et pépins noirs.

Origine : Pays-Bas

Vrac 10 kg

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

○ ○ ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Kiwi rouge

Un kiwi au cœur rouge vif, doux et sucré, à la peau lisse.

Origine : Italie

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

○ ○ ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ●



Litchi en bouquet

Des litchis vendus en bouquet, à la chair juteuse et parfumée.

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

● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ●



Litchi en branche

Le litchi vendu en branche, à la peau rose et à la chair parfumée et juteuse.

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

● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ●



Longan

Le « œil de dragon » : petite bille translucide, sucrée et musquée, à croquer.

Origines : Vietnam, Thaïlande

1 kg × 6

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

● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○ ○ ◐ ●



Mandarine

La mandarine d'hiver, facile à éplucher, sucrée et parfumée.

Origines : Italie, Pérou

Vrac

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

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ○ ○



Mangoustan

La reine des fruits tropicaux : écorce pourpre, chair blanche fondante et

Origines : Indonésie, Colombie

2 kg

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

○ ○ ● ● ● ● ● ● ● ● ○ ●



Mangue avion

Une mangue vendue par avion, à chair orange fondante et sucrée.

Origines : Pérou, Brésil, Mexique, Côte d'Ivoire

Vrac

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

● ● ● ● ● ● ● ○ ● ○ ○ ○



Mangue Palmer

Une grosse mangue ovale à peau rouge-violacée, à la chair fondante et sans

Origine : Brésil

Vrac

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

○ ○ ○ ● ● ● ○ ● ● ○ ○ ○

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Melon

Le melon de saison, parfumé et sucré, à la chair orange fondante.

Origines : Brésil, Costa Rica, France, Espagne, Italie

6 pièces

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



Melon Charentais

Le melon charentais, à la chair orange, sucrée et très parfumée.

Origine : Brésil

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



Melon citron

Un melon à la peau jaune citron, à chair claire, juteuse et sucrée.

Origine : Espagne

Vrac

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



Melon jaune

Un melon à la peau dorée, à la chair blanche croquante et au parfum délicat.

Origines : Brésil, Costa Rica

6 pièces

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



Nectarine blanche

Une nectarine à chair blanche, juteuse, sucrée et sans duvet.

Vrac

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



Nectarine jaune

Une nectarine à chair jaune, juteuse, sucrée et légèrement acidulée.

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



Noix de coco

La noix de coco mûre à coque brune, à chair blanche ferme et eau parfumée.

Origines : Thaïlande, Côte d'Ivoire, Vietnam, Brésil, Maurice

8 pièces

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



Noix de coco en sac

La noix de coco brune en sac de 40 pièces, pour les gros volumes.

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



Noix de coco fraîche

La noix de coco fraîche, à l'eau abondante et à la chair tendre.

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Noix de coco à boire

Une coco jeune à l'eau fraîche et sucrée, à ouvrir et déguster à la paille.

Origines : Thaïlande, Vietnam

9 pièces · 6 pièces

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



Orange amère

L'orange amère ou bigarade, au zeste très parfumé, pour confitures et sauces.

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



Pamplemousse blanc

Le pamplemousse à chair jaune pâle, rafraîchissant et légèrement amer.

Origine : Israël

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



Papaye Formose

Une grosse papaye à chair orangée et fondante, idéale pour les préparations en

Origine : France

Vrac

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



Pastèque

La pastèque classique, à chair rouge rafraîchissante, pour les buffets et salades

Origine : Brésil

6 pièces · 4 pièces

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



Pastèque jaune

Une pastèque à chair jaune dorée, sucrée et pleine de fraîcheur.

Origine : Italie

1 pièces

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



Pastèque rouge

La pastèque classique à chair rouge, fraîche et sucrée.

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



Pitaya jaune

Un fruit du dragon à peau jaune éclatante, à la chair blanche très sucrée.

Vrac 2,5 kg

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



Pitaya rouge

Le fruit du dragon à peau rose vif, à la chair douce et parsemée de graines croquantes.

Origine : France

Vrac 4,5 kg · Vrac 3 kg

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Pitaya rouge à chair blanche

Le fruit du dragon à peau rose et chair blanche, doux et rafraîchissant.

Vrac 4,5 kg

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



Pitaya rouge à chair rouge

Le fruit du dragon à la chair magenta, colorante et plus parfumée.

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

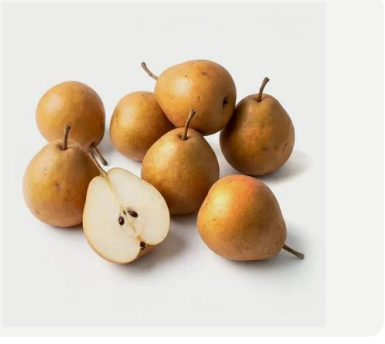


Poire Conférence

Une poire allongée à la chair fine, juteuse et parfumée, très polyvalente.

Origine : Pays-Bas

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



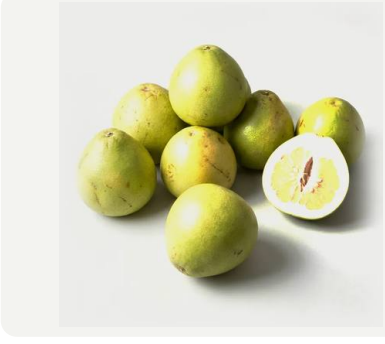
Poire nashi

La poire asiatique à la chair croquante et juteuse comme une pomme, ronde et

Origine : Chine

Vrac 5 kg

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



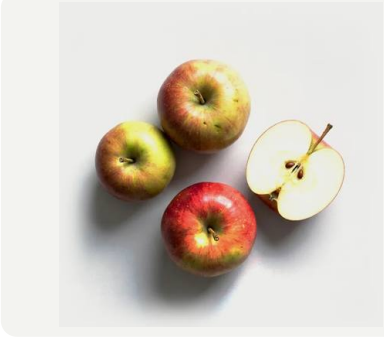
Pomelo

Le plus gros des agrumes : peau épaisse, chair douce, peu amère et juteuse.

Origine : Chine

Vrac

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



Pomme

La pomme de table classique, croquante, à croquer ou à cuisiner.

Origine : Pays-Bas

Vrac

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

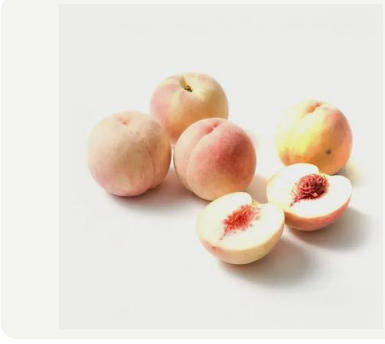


Pomme cannelle

Un fruit à chair blanche et crémeuse, entre crème anglaise et ananas.

Vrac

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

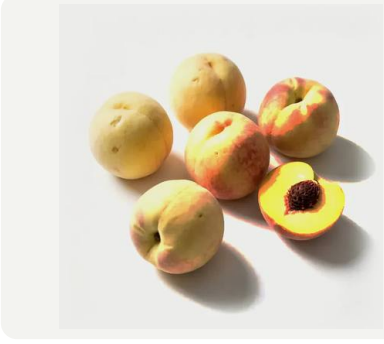


Pêche blanche

Une pêche à chair blanche, juteuse et parfumée, au goût sucré et peu acide.

Vrac

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



Pêche jaune

Une pêche à chair jaune et ferme, parfumée et bien acidulée, qui tient à la

Vrac

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

© Moorea — reproduction interdite

Fruits

Agrumes rares, fruits exotiques et fruits de saison, choisis à leur juste maturité. · 88 références



Raisin Midnight Beauty

Un raisin noir sans pépin aux baies fermes, croquantes et sucrées.

Origine : Afrique du Sud

Vrac 4,5 kg

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



Raisin rose

Un raisin de table à baies rosées, sucré et croquant.

Vrac 4,5 kg

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

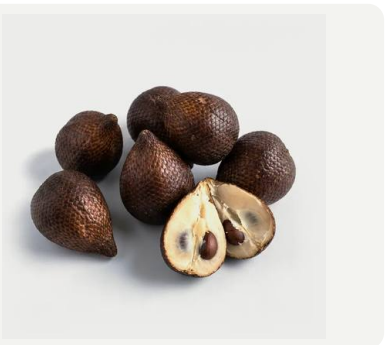


Ramboutan

Un petit fruit hérissé de poils souples, à la chair translucide, douce et juteuse.

2 kg

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



Salak (fruit du serpent)

Le fruit du serpent : peau écailleuse brun-rouge, chair ferme au goût acidulé.

Vrac 2 kg

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



Sudachi

Un petit agrume vert japonais, au jus parfumé et à l'acidité vive, pour les chefs.

Origines : Maroc, Espagne

Vrac 2 kg · Vrac 1 kg

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



Tangelo

Un hybride de mandarine et de pomelo, très juteux et d'un acidulé tonique.

4 kg vrac

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



Uglifruit

Un agrume à la peau fripée et irrégulière, mais à la chair douce et très juteuse.

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

© Moorea — reproduction interdite