

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Champignon enoki

De longs filaments blancs à petits chapeaux, croquants et délicats.

L'enoki se présente en touffe de longues tiges fines et blanches, terminées par de minuscules chapeaux. Il est croquant, avec un goût doux et légèrement fruité. Très utilisé dans les cuisines japonaise, coréenne et chinoise, il se cuit très peu de temps. Il est livré en sachets de 100 g.

SAVEUR
douce, légèrement fruitée

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

- **Sachet 100 g × 10**

En cuisine

- Dans un bouillon, un ramen ou une fondue asiatique
- Poêlé quelques secondes en garniture
- Enroulé dans une fine tranche de bœuf, puis grillé

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

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite