

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Champignon eryngii

Un champignon au pied épais et charnu, à la texture ferme.

L'eryngii, aussi appelé pleurote du panicaut ou king oyster, a un pied blanc, épais et charnu, surmonté d'un petit chapeau brun. Il garde sa tenue à la cuisson et prend une belle coloration. Son goût est doux, légèrement noisette. Il est livré en vrac et se conserve au froid.

SAVEUR
douce, noisette

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

- **Vrac 4 kg**
- **Vrac 2 kg**

En cuisine

- Taillé en tranches épaisses et snacké
- Grillé à la plancha ou au barbecue
- En lamelles dans un wok

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