

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Champignon shimeji brun

De petits champignons bruns en grappe, au goût de noisette.

Le shimeji brun pousse en grappe : de fins pieds blancs et de petits chapeaux bruns marbrés. Il reste ferme à la cuisson et a un goût de noisette un peu plus marqué que le shimeji blanc. Il se détache de sa base avant utilisation. Il est livré en barquettes de 150 g.

SAVEUR
noisette, umami

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

- **Barquette 150 g × 20**

En cuisine

- Sauté au wok ou à la poêle
- Dans un bouillon ou des nouilles
- En garniture d'une viande ou d'un risotto

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