

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Ciboulette thaï

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

La ciboulette thaï, aussi appelée ciboule de Chine ou ciboulette ail, se distingue par ses feuilles plates et longues. Son parfum associe la ciboulette et l'ail, avec plus d'intensité qu'une ciboulette classique. Elle se consomme crue ou rapidement saisie, dans les sautés, les raviolis, les omelettes et les soupes.

SAVEUR
Alliacée, note d'ail, herbacée

ORIGINE
Thaïlande

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Sachet 100 g × 10** — Thaïlande

En cuisine

- Sautée au wok avec des œufs
- Dans une farce de raviolis gyoza
- Crue sur un pad thaï ou un bouillon

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