

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Citron bergamote

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

La bergamote est un agrume à la peau jaune-vert, dont le zeste dégage un parfum floral et citronné très reconnaissable, celui du thé Earl Grey. Son jus est acide et légèrement amer. Elle s'utilise surtout pour son zeste, en pâtisserie, en confiserie, dans les sauces, les marinades et les cocktails.

SAVEUR

Florale, zestée, acide

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 2 kg**
- **Vrac 6 kg**
- **Vrac 3 kg**
- **Vrac**

En cuisine

- Zestée sur une tarte ou un entremets
- Dans une marinade de poisson
- Pour parfumer un cocktail ou un sirop

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