

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Citron caviar

Un agrume en doigt, rempli de perles acidulées qui éclatent en bouche.

Le citron caviar est un agrume allongé, de la forme d'un doigt. À l'ouverture, il libère de petites perles translucides qui rappellent le caviar et éclatent en bouche avec une saveur vive de citron vert. Ces perles se posent sur les huîtres, les poissons crus, les desserts ou les cocktails.

SAVEUR
Acidulée, citron vert, pétillante

ORIGINES
Guatemala, Maroc, Australie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Guatemala	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●
Maroc	○	○					○	○		○	○	●
Australie		○	○	○	○	○						

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

Conditionnements

• **Barquette 100 g**	Maroc
• **Barquette 40 g × 4**	Guatemala, Australie, Maroc
• **Colis 1 kg**	
• **1 kg**	Guatemala

En cuisine

- Sur des huîtres ou un tartare
- En perles sur un dessert
- Dans un cocktail ou une coupe

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