

FRUITS

Citron noir

Citron séché à la peau sombre, un condiment acide et fumé prisé des cuisines du Moyen-Orient.

Le citron noir est un petit citron entier séché jusqu'à devenir léger, dur et brun-noir. Sa pulpe concentrée développe une acidité profonde, aux notes fumées, terreuses et légèrement amères. Il s'utilise entier, piqué, ou réduit en poudre après broyage. Ce produit de garde se conserve à sec et s'intègre facilement aux cartes de restaurant.

SAVEUR

Acide, fumée, terreuse, légèrement amère

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 100 g**

En cuisine

- Infusé dans un bouillon ou un tajine
- Réduit en poudre sur un poisson ou une volaille rôtie
- Glissé dans un riz ou une soupe de légumineuses

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