

FRUITS

# Sudachi

**Un petit agrume vert japonais, au jus parfumé et à l'acidité vive, pour les chefs.**

Le sudachi est un petit agrume rond, vert, de la taille d'une balle de ping-pong. Son jus est très acide, avec un parfum frais rappelant le citron vert et le pamplemousse, et un zeste herbacé. Il se presse en filet sur les plats comme un citron vert ou un yuzu. Très utilisé en cuisine japonaise et recherché par les chefs en cuisine créative.

SAVEUR

**Très acide, vif, notes herbacées**

## 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 1 kg**

## En cuisine

- Pressé sur un poisson cru ou un sashimi
- En assaisonnement d'une sauce ponzu maison
- Zeste dans un cocktail ou un dessert

**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