

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Citronnelle

Des bâtons de citronnelle au parfum d'agrume, pilier des cuisines d'Asie.

La citronnelle se présente en tiges fermes, dont la base blanche concentre le parfum. Son arôme frais et citronné, sans acidité, est incontournable dans les cuisines thaïe et vietnamienne. On l'écrase pour infuser un bouillon ou une crème, ou on l'émince très finement pour une marinade ou une pâte de curry.

SAVEUR
Citronnée, fraîche, herbacée

ORIGINES
Vietnam, Maroc, Thaïlande

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vietnam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maroc	○	●	●	●	○		○	○	○			
Thaïlande	○			○	◐	●	●	○	●	●	●	

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

Conditionnements

• **Sachet 100 g × 20**	Vietnam, Maroc, Thaïlande
• **Sachet 100 g × 10**	Vietnam, Maroc, Thaïlande

En cuisine

- Écrasée en infusion dans un bouillon
- Émincée dans une pâte de curry
- En brochette pour des gambas grillées

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