

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Haricot coco plat

Le haricot plat large et tendre, à la texture fondante une fois cuit.

Le haricot coco plat, aussi appelé haricot plat, présente une large cosse vert clair, plate et charnue. Récolté jeune, il reste tendre et sans fils. À la cuisson, il devient fondant tout en gardant une légère mâche. Il se taille en biais ou en losanges et s'accorde aussi bien avec une cuisine méditerranéenne qu'avec une garniture classique.

SAVEUR

douce, végétale, texture fondante

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 5 kg**
- **Vrac**

En cuisine

- Taillé en biais et sauté à l'huile d'olive
- Mijoté à la tomate et à l'ail
- En garniture d'agneau ou de volaille

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