

FRUITS

Coing

Un fruit d'automne parfumé, à cuire pour en révéler la douceur et la couleur rosée.

Le coing est un gros fruit jaune d'or, duveteux, à la chair dure, acide et astringente à cru. La cuisson le transforme : la chair s'attendrit, vire au rose orangé et libère un parfum floral intense. Très riche en pectine, il se prête aux gelées, pâtes de fruits et compotes. Sa saison s'étend de l'automne au début de l'hiver.

SAVEUR
Parfumé, acidulé, floral après cuisson

ORIGINE
Turquie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Turquie	○	○	○									

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

Conditionnements

- **Vrac** — Turquie

En cuisine

- Poché au sirop et épices pour un dessert
- En pâte de fruits ou en gelée
- Rôti avec une viande de gibier ou de porc

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