

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Combawa

Un petit agrume à la peau bosselée, au zeste intensément parfumé.

Le combawa est un petit agrume vert à la peau très bosselée. Son jus est rare, mais son zeste dégage un parfum puissant, à la fois citronné et légèrement floral. Il se râpe sur un poisson, un dessert ou un tartare, et entre dans les pâtes de curry et les rougails.

SAVEUR
Zeste intense, citronnée, florale

ORIGINE
Indonésie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Indonésie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●

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

Conditionnements

- **Vrac 3 kg** — Indonésie
- **3 kg**
- **Vrac 2,5 kg**

En cuisine

- Zesté sur un tartare de poisson
- Dans une pâte de curry ou un rougail
- Pour parfumer une crème ou un sorbet

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