

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Coriandre thaï

Une coriandre à feuilles longues, au parfum puissant et persistant.

La coriandre thaï à feuilles longues présente des feuilles allongées et dentelées, différentes de la coriandre classique. Son parfum rappelle celui de la coriandre, en plus intense, et résiste mieux à la cuisson. Très utilisée dans les cuisines d'Asie du Sud-Est, elle parfume les soupes, les salades et les plats sautés.

SAVEUR

Coriandre intense, herbacée, persistante

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

- **Sachet 100 g × 10**

En cuisine

- Ciselée dans une soupe pho
- Dans une salade de bœuf thaïe
- Ajoutée en cuisson dans un curry

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