

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Curcuma frais

Le rhizome de curcuma frais, à la chair orange vif et parfumée.

Le curcuma frais est un rhizome de la famille du gingembre, à la peau brune et à la chair d'un orange éclatant. Son parfum terreux, légèrement poivré et amer, est plus vif que celui de la poudre. Il se râpe dans un curry, une marinade, un bouillon ou un jus, et colore intensément les préparations.

SAVEUR
Terreuse, poivrée, légèrement amère

ORIGINE
Thaïlande

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Barquette 100 g × 10** — Thaïlande
- **Barquette 100 g**

En cuisine

- Râpé dans un curry ou un dal
- Dans une marinade pour volaille
- Pour colorer un riz ou un bouillon

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