

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Feuille de capucine

Une petite feuille ronde comme un nénuphar, au goût poivré.

La feuille de capucine est ronde, d'un vert tendre, avec des nervures qui rayonnent depuis le centre. Elle a la même saveur poivrée que la fleur, proche du cresson. Elle se pose entière sur l'assiette ou sert de petite feuille à garnir. Livrée en barquette, elle se conserve au froid.

SAVEUR
poivrée, proche du cresson

ORIGINES
France, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	○			●	●	●	●	●	●	●	●	◐

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

Conditionnements

- **Barquette** — France, Espagne

En cuisine

- Entière en décor d'assiette
- Garnie comme une petite bouchée
- Dans une salade de jeunes pousses

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite