

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Feuille de mertensia

La feuille au goût d'huître, bleu-vert et charnue.

Le mertensia, appelé aussi feuille d'huître, est une petite feuille ovale, charnue, d'un vert bleuté. Sa saveur iodée rappelle étonnamment l'huître. Il se sert cru, en décor ou en accompagnement des produits de la mer. Livré en barquette, il se conserve au froid.

SAVEUR
iodée, goût d'huître

ORIGINE
France

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

En cuisine

- Sur des huîtres, un tartare ou un poisson cru
- En décor d'assiette de la mer
- Dans un beurre iodé

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