

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Feuille de curry

De petites feuilles brillantes, très aromatiques, de la cuisine indienne.

Les feuilles de curry (kaloupilé) sont de petites feuilles brillantes, disposées le long d'une tige. Elles n'ont rien à voir avec la poudre de curry : leur parfum est chaud, légèrement citronné et grillé. On les fait revenir quelques secondes dans l'huile chaude en début de cuisson. Elles sont livrées en sachets ou barquettes de 50 g.

SAVEUR
chaude, citronnée, grillée

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 50 g × 10**

En cuisine

- Revenues dans l'huile pour un dal ou un curry
- Dans un chutney de noix de coco
- Frites en garniture croustillante

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