

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Feuilles de bananier

De grandes feuilles souples pour envelopper, cuire et présenter.

Les feuilles de bananier sont de grandes feuilles vertes et souples, utilisées pour envelopper les aliments pendant la cuisson. Elles protègent la chair, conservent son humidité et lui transmettent un léger parfum végétal. Elles servent aussi de support de présentation, sur une table ou un buffet d'inspiration tropicale.

SAVEUR
Parfum végétal léger

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

- **Sachet 500 g × 4** — Thaïlande

En cuisine

- En papillote pour un poisson grillé
- Pour cuire un riz gluant à la vapeur
- En support de présentation sur buffet

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