

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Feuille de figuier

Une grande feuille découpée, au parfum de noix de coco et de figue.

La feuille de figuier est grande, épaisse et découpée en lobes. On ne la mange pas : elle parfume. Infusée ou utilisée pour envelopper un produit à la cuisson, elle libère des arômes de noix de coco, de figue et de vanille verte. Elle est livrée en paquets de 10 ou 20 feuilles.

SAVEUR
notes de coco, de figue et de vanille

NOM BOTANIQUE
Ficus carica

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

- **20 feuilles**
- **10 feuilles**

En cuisine

- Infusée dans une crème, un lait ou un sirop
- Pour envelopper un poisson ou un fromage à cuire
- En décor de plateau

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