

FRUITS

Figue de Barbarie

Le fruit du figuier de Barbarie : chair juteuse, sucrée, aux petits pépins durs.

La figue de Barbarie est le fruit d'un cactus, de forme ovale, à la peau épineuse vert, jaune ou orange selon la maturité. Il faut l'éplucher avec précaution pour éviter les épines fines. Sa chair, rouge, orange ou jaune, est sucrée et juteuse, avec de nombreux petits pépins durs. Son goût évoque le melon et la pastèque.

SAVEUR

Sucrée, juteuse, melon et pastèque

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

- **Vrac**

En cuisine

- Pelée et servie fraîche en tranches
- Mixée et filtrée en coulis ou en sirop
- En sorbet ou en cocktail

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

Fiche technique — Figue de Barbarie

Nom botanique	Opuntia ficus-indica
Calibre	Diamètre minimum 55 mm, poids minimum 70 g
Aspect	Fruit ovale de 7 à 10 cm, correctement débarrassé de ses épines ; peau verte, rouge, saumon ou orangée selon la variété. Pas de moisissure ni de fruit blessé.
Goût	Chair granuleuse, humide, très douce et rafraîchissante, délicatement acidulée

Informations indicatives, d'après nos fiches techniques et celles de nos producteurs ; elles peuvent varier selon l'origine et la saison. Fiche à jour sur demande : qualite@moorea.fr.

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