

FRUITS

Figue noire

Peau violine, chair pourpre et fondante : la figue au sommet de sa maturité.

La figue noire se distingue par sa peau violet sombre, fine et souple, et sa chair rouge pourpre, dense en petites graines croquantes. Bien mûre, elle est fondante et mielleuse. Très fragile, elle se travaille rapidement après réception. Elle se prête aussi bien aux desserts qu'aux accords salés, avec les fromages, le foie gras ou les viandes rôties.

SAVEUR
mielleuse, fondante et sucrée

ORIGINES
Pérou, Afrique du Sud

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	◐	◐	○	○	○		○	●	●
Pérou	●	●	◐	◐	◐	○				○	●	●
Afrique du Sud		●	●	○								

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

• **1 kg**	Pérou
• **Vrac 1 kg**	Afrique du Sud
• **Vrac**	

En cuisine

- Rôtie au four avec miel et thym
- En accompagnement de foie gras ou fromages
- Crue et ouverte sur une tarte fine

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