

FRUITS

Figue

Une figue tendre et parfumée, pour les assiettes sucrées comme salées.

La figue offre sous sa peau fine une chair juteuse et parfumée, constellée de petites graines qui lui donnent son croquant caractéristique. Bien mûre, elle est souple au toucher et développe des notes de miel. Fragile, elle demande une manipulation soignée et une utilisation rapide. Elle accompagne aussi bien les fromages et la charcuterie que les desserts.

SAVEUR
miel, douce et parfumée

ORIGINE
Brésil

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Brésil	○	●	●	●	○							●

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

Conditionnements

- **Vrac 1,2 kg** — Brésil

En cuisine

- Ouverte et rôtie avec un filet de miel
- Avec jambon cru, chèvre ou foie gras
- En tarte fine, compotée ou confiture

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