

FLEURS COMESTIBLES

Fleur d'ail blanche

Des petites étoiles blanches au goût d'ail franc mais délicat.

La fleur d'ail blanche se compose de petites fleurs en étoile, d'un blanc pur, réunies en ombelles. Elle offre le parfum de l'ail de façon plus fine et plus fraîche que la gousse, avec une pointe de douceur. Effeuillée ou en petits bouquets, elle aromatise et décore en une seule touche, en finition à cru.

SAVEUR
ail frais, fine et légèrement sucrée

ORIGINES
France, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines			●	●	●	●	●	●	●	●	◐	
France			●	●	●	●	●	●	●	◐		
Espagne			●	●	●	●	◐		○	●	●	

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

Conditionnements

- **Barquette** — France, Espagne

En cuisine

- Parsemée sur un tartare ou un carpaccio
- En finition de pâtes, risottos et veloutés
- Sur des tartines, œufs ou fromages frais

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