

FLEURS COMESTIBLES

Fleur d'ail rose

De petites fleurs roses en étoile au parfum d'ail doux.

La fleur d'ail rose forme de petites ombelles d'étoiles rose pâle. Elle a la saveur de l'ail, en plus doux et plus floral, sans l'amertume du bulbe. Elle s'égrène facilement sur une assiette. Livrée en barquette, elle se conserve au froid et s'utilise de préférence rapidement.

SAVEUR
aillée, douce, florale

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

- Égrenée sur une salade ou un carpaccio
- En finition sur un poisson ou une volaille
- Dans un beurre ou une huile parfumés

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