

FLEURS COMESTIBLES

Bleuet

Le bleu intense du bleuet, rare en cuisine, pour signer un dressage.

Le bleuet apporte l'une des rares touches de bleu naturel en cuisine. Ses fines corolles frangées, d'un bleu profond, ont une saveur discrète, légèrement végétale et sucrée, qui ne masque pas les autres ingrédients. On l'utilise surtout pour sa couleur et sa délicatesse, entier ou effeuillé, en salé comme en sucré, pour un contraste visuel immédiat.

SAVEUR
discrète, végétale 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

- Effeuillé sur un dessert ou une panna cotta
- En contraste sur un poisson blanc nacré
- Pour décorer cocktails, glaces et entremets

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