

FLEURS COMESTIBLES

Capucine

Une fleur éclatante au piquant poivré, entre orange vif et jaune soleil.

La capucine est l'une des fleurs comestibles les plus expressives : pétales charnus aux teintes orange, jaune ou rouge, et une saveur poivrée qui rappelle le cresson. Elle apporte à la fois de la couleur et du caractère à l'assiette. Cueillie à pleine ouverture et livrée en barquette, elle se manipule délicatement et s'utilise de préférence le jour même.

SAVEUR
poivrée, proche du cresson

ORIGINES
Espagne, France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Barquette** — Espagne, France

En cuisine

- Parsemée sur une salade de jeunes pousses
- Farcie de fromage frais en bouchée apéritive
- En finition sur un poisson cru ou un tartare

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