

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de fenouil

De petites ombelles jaunes au parfum anisé.

La fleur de fenouil forme de petites ombelles de fleurs jaune vif. Elle a la saveur anisée et sucrée du fenouil, en plus délicat. Elle s'égrène facilement sur un plat. Livrée en barquette, elle se conserve au froid et s'utilise de préférence rapidement.

SAVEUR
anisée, douce

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

- Égrenée sur un poisson ou des crustacés
- Sur une salade d'agrumes
- En décor de dessert

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