

FLEURS COMESTIBLES

# Oxalis rouge

**Une petite fleur délicate à la vivacité acidulée, pour une touche de fraîcheur.**

L'oxalis rouge offre de petites fleurs délicates et un feuillage pourpre en forme de trèfle. Sa saveur acidulée, vive et rafraîchissante, rappelle l'oseille. Très graphique, il se pose en touches fines sur les assiettes et apporte à la fois couleur et contraste gustatif. Fragile, il se manipule avec précaution et s'utilise de préférence le jour même.

SAVEUR
**acidulée, vive, proche de l'oseille**

ORIGINE
**France**

## Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **France** | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

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

## Conditionnements

- **Barquette** — France

## En cuisine

- En touches fines sur un poisson cru
- Pour équilibrer un dessert riche ou chocolaté
- En décor de verrines et bouchées

**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