

FLEURS COMESTIBLES

Souci

Des pétales d'or au goût légèrement poivré, pour colorer et parfumer.

Le souci, ou calendula, se distingue par ses pétales jaune d'or à orange profond. Leur saveur est douce, légèrement poivrée avec une pointe d'amertume, et leur couleur se diffuse dans les préparations, d'où son surnom de safran des pauvres. Effeuillés ou entiers, ils habillent aussi bien une entrée qu'un riz, un beurre ou une pâtisserie.

SAVEUR
douce, légèrement poivrée et amère

ORIGINES
Espagne, France, Israël

NOM BOTANIQUE
Calendula officinalis L

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

• **Barquette**	Espagne, France
• **Barquette × 8**	Israël, Espagne

En cuisine

- Pétales mêlés à un beurre composé
- Pour colorer un riz ou un bouillon
- Parsemé sur une salade composée ou un velouté

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