

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de sureau

De petites fleurs crème en ombelles, au parfum muscaté.

La fleur de sureau forme de larges ombelles de minuscules fleurs blanc crème. Son parfum est floral et muscaté, proche du litchi. C'est un produit de printemps, à la saison courte. Elle s'égrène sur une assiette ou s'infuse. Livrée en barquette, elle se conserve au froid.

SAVEUR
florale, muscatée

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

- Infusée dans un sirop, une crème ou un vinaigre
- En beignets
- Égrenée 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