

FLEURS COMESTIBLES

Tagète

Petites fleurs solaires aux notes d'agrumes, pour réveiller une assiette en finition.

Le tagète offre de petites fleurs jaunes à orangées, au parfum vif et aromatique. Ses pétales développent des notes d'agrumes légèrement épicées qui surprennent agréablement en bouche. Très graphiques, ils s'effeuillent facilement pour parsemer un plat ou s'utilisent entiers pour un dressage plus marqué. Une fleur appréciée des chefs pour sa tenue et sa couleur intense.

SAVEUR
agrumes, légèrement épicée et aromatique

ORIGINES
Espagne, France

NOM BOTANIQUE
Tagetes patula

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

- Effeuillé sur un ceviche ou un carpaccio
- En décor de desserts aux agrumes
- Infusé dans un sirop ou un cocktail

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