

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de verveine

De fines fleurs aux notes herbacées et citronnées, pour une touche subtile.

La fleur de verveine se présente en petites corolles délicates, aux teintes claires, réunies en épis. Sa saveur, fine et herbacée, laisse percevoir une note citronnée qui accompagne bien les desserts et les poissons. Plus discrète que d'autres fleurs, elle se pose en finition, effeuillée ou en petits épis, pour parfumer légèrement sans masquer le plat.

SAVEUR
herbacée, fine et citronnée

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

- En finition sur un dessert aux fruits
- Sur un poisson vapeur ou un crustacé
- Infusée dans une crème, 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