

FLEURS COMESTIBLES

# Fleur d'alysse

**De minuscules grappes florales au délicat parfum de miel.**

L'alysse forme de petites grappes de fleurs minuscules, blanches ou dans des tons de mauve. Elles dégagent un léger parfum de miel et une saveur douce, à peine relevée. Leur finesse permet de parsemer une assiette avec précision, sur les desserts comme sur les entrées.

SAVEUR
**Douce, miellée, légèrement relevée**

ORIGINES
**Espagne, France**

NOM BOTANIQUE
**Lobularia maritima**

## 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

- Sur une panna cotta ou une crème
- Pour parsemer une entrée froide
- En décor de petits fours

**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