

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de courgette

La fleur de courgette, à farcir, frire ou servir crue.

La fleur de courgette se reconnaît à ses grands pétales jaune orangé, souples et délicats. Sa saveur douce rappelle légèrement la courgette. Classique de la cuisine méditerranéenne, elle se farcit à la ricotta, se fait frire en beignet ou se sert crue, émincée dans une salade ou des pâtes.

SAVEUR
Douce, végétale, note de courgette

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **Barquette 10 pièces** — France

En cuisine

- Farcie à la ricotta et cuite au four
- En beignet dans une pâte légère
- Émincée crue sur des pâtes ou un risotto

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