

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de pensée

Des pétales veloutés aux couleurs franches, pour un décor généreux.

La pensée offre de larges pétales veloutés, souvent bicolores, dans des tons de violet, jaune, blanc ou orangé. Sa saveur douce et légèrement végétale ne prend pas le dessus sur les autres ingrédients. Elle se pose entière ou se presse pour décorer biscuits, gâteaux, salades et plats froids.

SAVEUR
Douce, végétale, délicate

ORIGINES
Espagne, France

NOM BOTANIQUE
Viola × wittrockiana

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
- **Barquette × 8** — Espagne

En cuisine

- Pressée sur des sablés ou un gâteau
- Dans une salade composée colorée
- Sur un plateau de fromages frais

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