

FLEURS COMESTIBLES

# Fleur de rose

**La rose, ses pétales parfumés et sa couleur, au service du dessert.**

La fleur de rose apporte son parfum délicat et la douceur de ses pétales. Effeuillée, elle décore desserts, entremets et cocktails ; ses pétales peuvent aussi être infusés dans un sirop, une crème ou une gelée, ou cristallisés au sucre. Elle évoque immédiatement la pâtisserie orientale et les mignardises.

SAVEUR
**Florale, parfumée, douce**

ORIGINES
**Espagne, France, Israël**

NOM BOTANIQUE
**Rosa**

## Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Toutes origines** | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| **Espagne** | ● | ● | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| **France** | ● | ● | ● | ● | ● | ◐ | | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| **Israël** | ○ | ● | | | | | | | | | | |

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

## Conditionnements

- **Barquette** — Espagne, France, Israël
- **Barquette × 8** — Israël, Espagne

## En cuisine

- Pétales sur un entremets ou un macaron
- Infusée dans une crème ou un sirop
- Cristallisée au sucre pour des mignardises

**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