

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de violette jaune

Une petite violette d'un jaune lumineux, pour éclairer l'assiette.

Cette violette aux pétales jaunes apporte une touche lumineuse et ensoleillée au dressage. Comme la violette classique, elle offre une saveur douce et discrète qui n'interfère pas avec le plat. Elle se marie particulièrement bien avec les desserts aux agrumes, les salades et les assiettes de poisson.

SAVEUR
Douce, discrète, florale

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

En cuisine

- Sur une tarte au citron
- Avec un poisson blanc et sauce agrumes
- Dans une salade de printemps

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