

FLEURS COMESTIBLES

Fleur de violette

Une petite fleur violette, douce et élégante, pour une touche délicate.

La fleur de violette se présente sous la forme de petites fleurs aux pétales violets, faciles à disposer. Sa saveur douce et légèrement végétale reste discrète, ce qui permet de l'utiliser aussi bien sur un dessert que sur une entrée. Elle apporte une note de couleur raffinée, entière ou cristallisée.

SAVEUR
Douce, florale, 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

- Sur un dessert aux fruits rouges
- Dans une salade de jeunes pousses
- Cristallisée pour décorer un gâteau

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