

FLEURS COMESTIBLES

Fleur d'œillet

Des pétales frangés au parfum légèrement épicé de clou de girofle.

L'œillet offre des pétales frangés aux couleurs vives, au parfum légèrement épicé qui rappelle le clou de girofle. Les pétales s'utilisent séparés, en retirant leur base blanche plus amère. Ils parent les salades, les desserts et les cocktails, et peuvent aussi être cristallisés ou infusés dans un sirop.

SAVEUR
Florale, légèrement épicée, girofle

ORIGINES
Espagne, France

NOM BOTANIQUE
Dianthus chinensis

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

- Pétales sur une salade de fruits
- Infusés dans un sirop ou une gelée
- Cristallisés en décor de pâtisserie

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