

FLEURS COMESTIBLES

Fleur d'orchidée

L'élégance de l'orchidée pour sublimer desserts, cocktails et plateaux.

La fleur d'orchidée apporte une élégance immédiate grâce à sa forme sculpturale et à ses couleurs franches. Sa texture est croquante et sa saveur discrète, légèrement végétale, ce qui la rend facile à associer. Elle est très utilisée pour les desserts, les cocktails, les plateaux de sushis et les buffets.

SAVEUR

Discrète, fraîche, légèrement végétale

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité				○								

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

En cuisine

- Sur un plateau de sushis ou de fruits
- En décor de cocktail ou de coupe
- Sur un entremets ou 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