

FRUITS

Fraise Gariguette

La fraise de début de saison, allongée, parfumée et légèrement acidulée.

La Gariguette est une fraise précoce, de forme allongée et de couleur rouge vif à rouge orangé. Sa chair rose, tendre et très parfumée, offre un équilibre entre sucre et acidité. Elle est fragile et se consomme rapidement. Un incontournable du printemps pour les pâtissiers et les restaurateurs.

SAVEUR

Parfumée, sucrée, légèrement acidulée

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

- Nature, avec un trait de crème fraîche
- En tarte aux fraises ou en entremets
- En coulis ou en soupe de fraises à la menthe

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