

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Fruit de la passion

Une pulpe parfumée et acidulée, riche en graines croquantes.

Le fruit de la passion, ou maracuja, est un fruit rond à la coque violette ou jaune, qui se ride en mûrissant. Il renferme une pulpe juteuse, très parfumée et acidulée, parsemée de graines croquantes. Il s'utilise en pâtisserie, en sauce, en vinaigrette ou en cocktail, nature ou passé au tamis.

SAVEUR
Acidulée, exotique, très parfumée

ORIGINES
Vietnam, Colombie, Zimbabwe, Afrique du Sud

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vietnam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Colombie	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zimbabwe	○	◐	●	●	○							
Afrique du Sud		●	○	●	○	○	●					

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

Conditionnements

• **Colis 2 kg**	Vietnam, Zimbabwe, Afrique du Sud
• **23 fruits**	Vietnam, Zimbabwe
• **Vrac 2 kg**	Colombie
• **5 pièces × 8**	Colombie
• **3 pièces × 8**	Colombie

En cuisine

- En coulis ou en crémeux pour un entremets
- Dans une vinaigrette pour poisson cru
- Dans un cocktail ou un sorbet

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