

FRUITS

Cabosse de cacao

Le fruit du cacaoyer : coque colorée et pulpe blanche acidulée autour des fèves.

La cabosse est le fruit du cacaoyer, de forme oblongue et côtelée, jaune, orange ou rouge selon la variété. Une fois ouverte, elle révèle des fèves entourées d'une pulpe blanche, juteuse et parfumée. Cette pulpe a un goût acidulé évoquant le litchi et l'agrume. Une pièce spectaculaire pour les chocolatiers, pâtissiers et créateurs de desserts.

SAVEUR

Pulpe acidulée, litchi et agrume

Saisons et origines

Disponible toute l'année, en petites quantités : sur commande, selon les arrivages.

Conditionnements

- **3 kg**

En cuisine

- Pulpe mixée en jus ou en sorbet
- Fèves et pulpe dans une présentation autour du chocolat
- Cabosse entière en décor de vitrine

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis

01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite