

GRAINES GERMÉES

Germe de soja (haricot mungo)

Le germe de soja croquant et juteux, pilier des cuisines d'Asie.

Le germe de soja vendu dans le commerce est issu du haricot mungo. Ses tiges blanches et charnues, terminées par une petite graine jaune, sont croquantes et juteuses. Sa saveur douce et neutre en fait un ingrédient de base des sautés, des soupes comme le pho, des rouleaux de printemps et des salades.

SAVEUR

Douce, fraîche, croquante

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.

Conditionnements

- **Vrac 2 kg**

En cuisine

- Sauté au wok en fin de cuisson
- Cru dans un pho ou un bo bun
- Dans des rouleaux de printemps

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