

FRUITS

Grenade

Des grains rubis juteux, acidulés et croquants, pour la couleur et le peps.

La grenade renferme sous son écorce épaisse des centaines de grains translucides, d'un rouge rubis, juteux et croquants. Leur saveur, entre sucre et acidité, apporte fraîcheur et éclat aux plats salés comme aux desserts. Le jus se presse facilement pour les sauces, marinades et cocktails. Proposée en plusieurs calibres, en vrac ou en colis.

SAVEUR
acidulée, sucrée, grains croquants

ORIGINES
Pérou, Israël, Turquie, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●
Pérou		◐	●	●	●	●	●	◐				
Israël									●	●		
Turquie	○											○
Espagne									○		○	

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

Conditionnements

- **Vrac**
- **Vrac × 9**
- **Colis × 6**

Pérou, Israël, Turquie, Espagne

En cuisine

- Grains parsemés sur taboulés, houmous et salades
- Jus réduit en sauce pour volaille ou agneau
- Dans les cocktails, sorbets et salades de fruits

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