

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Haricot vert extra-fin

Des haricots verts extra-fins, d'une grande finesse et d'un beau croquant.

Le haricot vert extra-fin est récolté jeune, lorsque la gousse est encore très fine et sans grains apparents. Il offre une texture croquante et une saveur délicate, appréciées en gastronomie. Sa cuisson est rapide, à l'eau ou à la vapeur, et il se sert en garniture, en salade ou en fagots.

SAVEUR
Délicate, croquante, végétale

ORIGINE
Kenya

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Kenya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **Colis** — Kenya

En cuisine

- En salade avec du foie gras
- En garniture d'une viande rôtie
- En fagots pour un dressage soigné

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