

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Haricot vert

Des haricots verts fins et réguliers, croquants et savoureux.

Le haricot vert offre des gousses fines, régulières et d'un vert franc, sans fil. Leur texture croquante et leur saveur végétale légèrement sucrée en font un accompagnement incontournable. Ils se cuisent à l'eau bouillante salée puis se rafraîchissent pour garder leur couleur, avant d'être poêlés ou servis en salade.

SAVEUR
Végétale, croquante, légèrement sucrée

ORIGINES
Kenya, Maroc, Sénégal, Rwanda, Égypte, Tanzanie, Italie, France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kenya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maroc	●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●
Sénégal	◐	●	●	●	●	◐						○
Rwanda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Égypte	●	○	●	●	◐	◐					●	●
Tanzanie								◐	●	●		

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

Conditionnements

• **Barquette 250 g × 12**	Kenya, Rwanda, Égypte, Tanzanie, Sénégal
• **Sachet 6 × 500 g**	Maroc, Sénégal, Kenya, Égypte
• **Barquette 500 g × 8**	Kenya, Rwanda, Égypte, Tanzanie
• **4 kg**	Maroc, Sénégal, Italie
• **Barquette 400 g × 8**	Kenya, Rwanda, Égypte, Sénégal
• **Barquette 350 g × 8**	Kenya, Égypte
• **2,7 kg**	Kenya
• **Vrac 5 kg**	Sénégal

En cuisine

- Poêlés au beurre et à l'échalote
- En salade avec des amandes grillées
- En fagots entourés de lard

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