

CRESS & SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Foin alimentaire

Un foin sélectionné pour la cuisine, qui parfume les cuissons d'une note de prairie.

Ce foin est destiné à la cuisine : il sert à envelopper une pièce pendant la cuisson, à parfumer un bouillon ou une crème par infusion, ou à fumer un produit à froid ou à chaud. Il apporte des arômes herbacés, légèrement sucrés et grillés. Livré en sachet de 1 kg, il se conserve au sec.

SAVEUR

herbacée, notes de prairie et de grillé

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

- **1 kg**

En cuisine

- Cuisson d'un jambon ou d'un gigot en croûte de foin
- Infusé dans une crème pour un dessert
- Fumage de poissons, fromages ou légumes

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