

FLEURS COMESTIBLES

Jasmine Blossom

Les fleurs de jasmin, pour parfumer une infusion, une sauce ou un dessert.

La Jasmine Blossom offre le parfum intense et reconnaissable du jasmin. Au-delà du thé, elle parfume les bouillons, les sauces et les desserts, notamment avec les crustacés, le homard ou le foie gras. L'infusion se fait à basse température pour éviter toute amertume. Elle s'accorde avec les fruits d'été et les agrumes.

SAVEUR
Florale, jasmin, aromatique

ORIGINE
Pays-Bas

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pays-Bas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **2 barquettes** Pays-Bas

En cuisine

- En infusion dans un bouillon de homard
- Pour parfumer une crème ou un sirop
- Avec des fruits d'été ou des agrumes

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