

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Kaffir Lime Leaves

Les feuilles de combava, au parfum puissant de citron vert.

Les feuilles de combava, reconnaissables à leur forme double, dégagent un parfum intense d'agrume et de citron vert. Incontournables des cuisines thaïe et indonésienne, elles parfument les currys, les bouillons et les marinades. Elles s'utilisent entières en infusion ou ciselées très finement pour être consommées.

SAVEUR
Agrumes, citron vert, parfumée

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

- Dans un curry ou un bouillon thaï
- Ciselées sur un poisson cru
- En infusion dans une crème ou un sirop

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