

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Lime (citron vert)

Le citron vert juteux et parfumé, indispensable en cuisine comme au bar.

La lime se reconnaît à sa peau fine d'un vert soutenu et à sa chair juteuse, sans pépins dans la plupart des fruits. Son jus vif et son zeste très aromatique en font un ingrédient de base des cuisines du monde, des marinades aux desserts, ainsi qu'un incontournable des bars. Proposée en plusieurs calibres, en filets ou en vrac.

SAVEUR
acide, vive, zeste très parfumé

ORIGINES
Brésil, Maroc, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Brésil	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maroc								○	●	●		
Espagne						○			●	●		

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

Conditionnements

• **Vrac**	Brésil, Maroc, Espagne
• **Filet 500 g × 10**	Brésil, Maroc, Espagne
• **Filet 500 g × 12**	Brésil, Maroc, Espagne
• **Filet 500 g × 8**	Brésil, Maroc, Espagne
• **Girsac 1 kg × 4**	Brésil

En cuisine

- Jus et zeste pour marinades et ceviches
- Indispensable des cocktails, mojitos et caipirinhas
- Zestée sur tartes, crèmes et sorbets

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