

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Maïs épi

Des épis de maïs doux, juteux et sucrés, à griller ou à cuire.

Le maïs doux en épi offre des grains jaunes, juteux et sucrés, serrés autour de la rafle. Il se cuit à l'eau, à la vapeur ou se grille directement, pour caraméliser légèrement les grains. Égrené, il entre dans les salades, les veloutés, les salsas ou les garnitures.

SAVEUR
Sucrée, juteuse, végétale

ORIGINES
Sénégal, Maroc

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sénégal	○	◐	◐	●	●	●						
Maroc	○										●	●

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

Conditionnements

- **Barquette 2 pièces × 10**
- **2 epi barq × 7** — Sénégal
- **Barquette 2 pièces × 8** — Maroc
- **Vrac 30 pièces**

En cuisine

- Grillé au barbecue avec un beurre épicé
- Égrené dans une salsa ou une salade
- En velouté de maïs doux

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