

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Mangue verte

Une mangue cueillie avant maturité, ferme, acidulée et croquante.

La mangue verte est récoltée avant maturité, lorsque sa chair est encore ferme, claire et acidulée. Elle ne se consomme pas comme un fruit de dessert, mais comme un légume croquant. Râpée ou taillée en julienne, elle compose des salades thaïes et vietnamiennes, des achards et des condiments.

SAVEUR

Acidulée, croquante, légèrement âpre

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

- **Vrac**
- **Vrac 5 kg**
- **Vrac 7 kg**

En cuisine

- En julienne dans une salade thaïe
- En achards ou en pickles
- Avec un poisson cru ou des crevettes

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