

MINI-LÉGUMES

Mini aubergine

Des aubergines miniatures violettes, blanches ou vertes, fondantes à la cuisson.

La mini aubergine est récoltée petite, avec une peau fine et une chair tendre, sans amertume. Déclinée en violet, blanc ou vert, elle permet de composer des garnitures colorées. Elle se rôtit entière ou en moitiés, se grille, se confit ou se marine, et devient fondante en peu de temps.

SAVEUR
Douce, fondante, sans amertume

ORIGINES
Afrique du Sud, France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Afrique du Sud	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
France					●	●	○	○	○	◐	◐	◐

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

Conditionnements

• **Barquette 200 g × 6**	Afrique du Sud
• **Barquette 4 pièces × 8**	France

En cuisine

- Coupée en deux et rôtie au miso
- Grillée entière au barbecue, chair fondante
- Confite à l'huile d'olive et aux herbes

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