

MINI-LÉGUMES

Mini fenouil

Un fenouil miniature, tendre et anisé, à servir entier ou en moitiés.

Le mini fenouil est récolté jeune, lorsque son bulbe est encore petit et très tendre. Sa saveur anisée est plus douce que celle d'un fenouil adulte, et sa texture plus fine. Il se braise, se rôtit ou se sert cru en lamelles, et accompagne naturellement les poissons.

SAVEUR
Anisée, douce, fraîche

ORIGINES
France, Afrique du Sud, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

• **Barquette 400 g**	France
• **16 bottes**	France
• **Barquette 400 g × 4**	Afrique du Sud, Espagne
• **8 bottes**	France
• **Barquette 200 g × 6**	Espagne, Afrique du Sud

En cuisine

- Braisé entier avec un poisson
- Coupé en deux et rôti à l'orange
- Cru en lamelles dans une salade

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