

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Mini piment oiseau

De petits piments vifs et brûlants, vert ou rouge, à doser finement.

Le piment oiseau est un petit piment fin, vert ou rouge, au piquant très intense malgré sa petite taille. Son goût vif et frais est indispensable dans de nombreuses cuisines d'Asie du Sud-Est. Il s'emploie émincé, écrasé dans une sauce ou entier dans un bouillon, à doser avec précaution.

SAVEUR
Très piquante, vive, fruitée

ORIGINES
Afrique du Sud, Maroc

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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Maroc	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **Barquette 100 g × 6** — Afrique du Sud, Maroc

En cuisine

- Émincé dans une sauce nuoc cham
- Écrasé dans une pâte de curry
- Entier dans un bouillon ou une marinade

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