

JEUNES POUSSES

Mizuna

Une feuille découpée de moutarde japonaise, croquante et doucement poivrée.

La mizuna est une moutarde japonaise aux feuilles finement découpées et aux tiges fines et croquantes. Sa saveur douce, légèrement poivrée, est moins piquante que celle des autres moutardes. Elle se sert crue en salade, apporte du volume aux mesclun et peut aussi être ajoutée en fin de cuisson dans un bouillon.

SAVEUR
Douce, légèrement poivrée

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

• **Bois 1 kg**	France
• **Barquette 125 g × 8**	France
• **Sachet 500 g × 2**	France

En cuisine

- En salade avec une vinaigrette au sésame
- Dans un bouillon ou un ramen
- En mélange dans un mesclun

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