

FRUITS

Noix de coco

La noix de coco mûre à coque brune, à chair blanche ferme et eau parfumée.

La noix de coco mûre est recouverte d'une coque brune et poilue, qui renferme une chair blanche épaisse et ferme ainsi qu'un peu d'eau. Sa saveur est lactée, grasse et sucrée. Elle se râpe, se coupe en copeaux ou se mixe pour en extraire le lait. Elle se conserve bien à température ambiante et convient aux usages en pâtisserie et en cuisine exotique.

SAVEUR

Lactée, grasse, légèrement sucrée

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

- **8 pièces**

En cuisine

- Râpée sur un gâteau ou un riz au lait
- Mixée en lait de coco maison
- En copeaux grillés sur un curry ou un dessert

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