

FRUITS

# Orange amère

**L'orange amère ou bigarade, au zeste très parfumé, pour confitures et sauces.**

L'orange amère, ou bigarade, a une peau épaisse et rugueuse, d'un orange foncé, et une chair très acide et amère, peu agréable à cru. Son zeste est très aromatique, riche en huiles essentielles. Elle est utilisée pour les confitures, les marmelades, les liqueurs et les sauces. Un agrume de caractère pour la cuisine et la pâtisserie.

SAVEUR

**Amère, acide, zeste très parfumé**

## 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.

## En cuisine

- En marmelade ou en confit
- En sauce pour accompagner un canard
- En liqueur ou en zeste dans une pâtisserie

**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