

FRUITS

Pêche jaune

Une pêche à chair jaune et ferme, parfumée et bien acidulée, qui tient à la cuisson.

La pêche jaune a une peau veloutée jaune orangé, teintée de rouge, et une chair jaune d'or, juteuse et plus ferme que celle de la pêche blanche. Son goût est sucré avec une acidité plus marquée. Elle supporte bien la cuisson, ce qui la rend adaptée aux tartes, compotes et conserves maison. Vendue en vrac en calibre A.

SAVEUR

Sucrée-acidulée, parfumée, ferme

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

- **Vrac**

En cuisine

- En tarte ou en clafoutis
- Pochée ou rôtie en dessert
- En tranches dans une salade ou en confiture

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