

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Pepquiño

Un concombre miniature à l'allure de petite pastèque, croquant et acidulé.

Le Pepquiño est un concombre miniature de la taille d'un grain de raisin, dont la peau marbrée de vert évoque une pastèque en modèle réduit. Croquant, il offre un goût frais de concombre avec une légère acidité. Il se croque entier, se tranche en salade ou se marine en pickles.

SAVEUR
Concombre frais, légèrement acidulé

ORIGINE
Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Barquette 125 g × 8** — Espagne

En cuisine

- Entier en apéritif ou en cocktail
- Coupé en deux dans une salade
- En pickles avec un poisson fumé

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