

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Physalis

Une petite baie dorée dans sa lanterne, acidulée et délicatement sucrée.

Le physalis se présente comme une petite baie orangée enveloppée dans un calice parcheminé, qui la protège et en fait un décor naturel. Sa chair, ponctuée de minuscules graines, offre un équilibre entre acidité et douceur, avec des notes rappelant la tomate et l'ananas. On le sert frais, enrobé de chocolat ou en accompagnement d'assiettes salées.

SAVEUR
acidulée, sucrée, notes d'ananas

ORIGINE
Colombie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Barquette 100 g × 12** — Colombie

En cuisine

- Calice relevé en décor d'assiette dessert
- Enrobé de chocolat pour les mignardises
- Dans une salade de fruits ou un chutney

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