

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment aji amarillo

Le piment jaune du Pérou, fruité et moyennement fort.

L'aji amarillo est un piment allongé, jaune orangé, emblématique de la cuisine péruvienne. Son piquant est moyen et son goût fruité, avec des notes de fruits tropicaux. Il est la base de nombreuses sauces, comme celle du ceviche ou de l'aji de gallina. Il est livré en vrac.

SAVEUR
fruitée, moyennement piquante

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 1 kg**

En cuisine

- En sauce pour un ceviche
- Mixé en crème d'aji
- Grillé ou farci

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite