

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment antillais

Un petit piment en forme de lanterne, très fort et très parfumé.

Le piment antillais, de la famille des Capsicum chinense, se reconnaît à sa forme de lanterne ou de petit bonnet plissé, rouge, orange ou vert. Il fait partie des piments les plus forts, mais son parfum fruité et tropical en fait un ingrédient de base des cuisines créole et caribéenne. Il est proposé en barquettes de 75 g ou en vrac.

SAVEUR
très piquante, fruitée

ORIGINE
Honduras

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Honduras			○	○								

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

Conditionnements

- **Vrac 2 kg**
- **Barquette 75 g × 6**
- **Vrac 4 kg**
- **Vrac 3,5 kg** Honduras
- **Vrac**

En cuisine

- Entier dans un court-bouillon ou un colombo, retiré avant de servir
- En sauce chien ou en sauce pimentée
- Pour parfumer une huile ou un rhum arrangé

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