

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment Carolina Reaper

Un piment rouge ridé, à la force extrême et au fruité marqué.

Le Carolina Reaper est un piment rouge, ridé et bosselé, terminé par une petite pointe en forme de queue. Il compte parmi les piments les plus forts connus. Derrière ce piquant extrême, il offre un goût fruité et légèrement sucré. Il s'utilise en quantité infime, dans une sauce, une huile ou une marinade.

SAVEUR

Extrêmement piquante, fruitée, sucrée

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

- **Barquette 50 g × 8**

En cuisine

- En quantité infime dans une sauce piquante
- Pour une huile pimentée maison
- Dans une marinade de viande grillée

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