

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment Habanero jaune

Un habanero jaune solaire, très piquant et intensément fruité.

Le habanero jaune est un petit piment en forme de lanterne, d'un jaune lumineux. Son piquant est élevé et s'accompagne d'arômes fruités qui évoquent les fruits tropicaux. Il se marie avec la mangue, l'ananas et les agrumes, et relève sauces, salsas, ceviches et marinades.

SAVEUR

Très piquante, fruitée, tropicale

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 2 kg**

En cuisine

- Dans une salsa mangue et habanero
- Pour relever un ceviche de poisson blanc
- Dans une sauce piquante aux agrumes

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