

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment Habanero rouge

Le habanero rouge, piquant intense et arômes fruités.

Le habanero rouge est un petit piment charnu en forme de lanterne, d'un rouge vif. Son piquant est très élevé, mais il offre aussi un parfum fruité et floral apprécié. Il s'utilise en petite quantité, émincé ou mixé, dans les sauces, les marinades, les currys et les plats des cuisines caribéennes et latines.

SAVEUR
Très piquante, fruitée, florale

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**
- **Vrac 4 kg**

En cuisine

- Dans une sauce piquante maison
- Émincé finement dans une marinade
- Pour relever un curry ou un colombo

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