

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment Jalapeño rouge

Le jalapeño mûri au rouge, plus sucré, au piquant modéré.

Le jalapeño rouge est un jalapeño laissé à maturité sur la plante. Charnu et lisse, il offre un piquant modéré et une saveur plus sucrée et plus ronde que le jalapeño vert. Il se farcit, se grille, se marine ou s'émince dans les salsas, les sauces et les plats tex-mex.

SAVEUR

Piquant modéré, sucrée, charnue

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

- Farci au fromage et grillé
- En rondelles marinées au vinaigre
- Dans une salsa ou une sauce

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