

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment Jalapeño vert

Le jalapeño vert, charnu et frais, au piquant franc mais maîtrisé.

Le jalapeño vert est un piment charnu de taille moyenne, à la peau lisse et brillante. Son piquant est modéré et sa saveur fraîche et végétale. Incontournable de la cuisine mexicaine, il se sert cru en rondelles, mariné, grillé ou farci, et relève salsas, guacamoles et burgers.

SAVEUR

Piquant modéré, fraîche, végétale

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

- En rondelles sur des tacos ou un burger
- Mixé dans un guacamole maison
- Farci au fromage frais et grillé

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