

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment Padrón vert

Des petits piments verts à poêler, doux en général, parfois piquants.

Le piment de Padrón est un petit piment vert, à la peau fine. La plupart sont doux, mais certains se révèlent piquants, ce qui fait partie de son charme. Il se poêle entier à l'huile d'olive jusqu'à ce que la peau cloque, puis se sert parsemé de gros sel, en tapas ou en accompagnement.

SAVEUR

Douce, herbacée, parfois piquante

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 3 kg**

En cuisine

- Poêlés à l'huile d'olive et gros sel
- En tapas avec un jambon cru
- En accompagnement d'une 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