

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Piment végétarien

Tout l'arôme fruité du piment, sans le feu : la base des assaisonnements créoles.

Le piment végétarien a l'apparence d'un petit piment lanterne, mais sans le piquant : il ne garde que le parfum. Ses notes fruitées et florales en font un aromate de base de la cuisine créole, où il parfume sauces, marinades, colombos et courts-bouillons. Il s'émince finement ou s'ajoute entier en cours de cuisson pour diffuser son arôme.

SAVEUR
fruitée, florale, sans piquant

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

- Émincé dans une sauce chien ou une marinade
- Entier dans un colombo ou un court-bouillon
- Haché dans un riz ou des légumes sautés

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