

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Pois gourmand

Des cosses plates et croquantes, à manger entières.

Le pois gourmand, ou mangetout, est une gousse plate et tendre, récoltée avant que les grains ne se développent. Il se consomme entier, après avoir retiré le fil. Croquant et sucré, il se cuit très rapidement, sauté au wok, blanchi ou à la vapeur, ou se sert cru en julienne dans une salade.

SAVEUR
Sucrée, croquante, végétale

ORIGINES
Kenya, Égypte, Zimbabwe, Guatemala

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kenya	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Égypte	◐	●	●	●	◐				○			
Zimbabwe					◐	●	●	●	○			
Guatemala			◐	○	●	●		●	●			

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

• **Barquette 250 g × 12**	Kenya, Égypte, Zimbabwe, Guatemala
• **Barquette 150 g × 6**	Kenya
• **Vrac 2 kg**	Kenya
• **Colis 2 kg**	Zimbabwe, Égypte, Kenya
• **150 g × 6**	Égypte
• **Barquette 250 g × 9**	Kenya

En cuisine

- Sauté au wok avec du gingembre
- Blanchi en salade avec des agrumes
- Cru en julienne sur un poisson

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