

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Poivre vert

Des grappes de poivre vert frais, piquant et végétal.

Le poivre vert frais se présente en petites grappes de baies encore tendres, récoltées avant maturité. Son piquant est plus frais et plus végétal que celui du poivre sec, avec une note aromatique. Il se cuit entier en grappe dans les sautés et les currys, ou s'écrase dans une sauce au poivre vert.

SAVEUR

Piquante, 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

- **Barquette 100 g**

En cuisine

- En grappe dans un sauté de crabe
- Dans une sauce au poivre vert
- Avec un curry de canard ou de bœuf

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