

JEUNES POUSSES

Pourpier

Des feuilles charnues, croquantes et acidulées, au goût de citron léger.

Le pourpier est une plante aux tiges rougeâtres et aux petites feuilles charnues et brillantes. Croquant et juteux, il offre une saveur fraîche, légèrement acidulée et citronnée. Il se sert cru en salade, avec la tomate, le concombre ou la feta, ou se poêle rapidement comme une herbe à cuire.

SAVEUR
Acidulée, fraîche, note citronnée

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	●	●	●	●	○	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **Bois 1 kg** — France

En cuisine

- En salade avec tomate et feta
- Avec un poisson grillé et un filet d'huile
- Poêlé rapidement à l'huile d'olive

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