

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Racine de wasabi

Le vrai wasabi frais, à râper minute pour un piquant net et végétal.

La racine de wasabi, ou rhizome, est la forme fraîche de ce condiment emblématique de la cuisine japonaise. Râpée finement juste avant le service, elle révèle un piquant franc mais fugace, accompagné de notes végétales et légèrement sucrées, bien plus nuancées que celles des pâtes de substitution. Son arôme s'estompe rapidement : il se prépare toujours à la minute.

SAVEUR

piquante, végétale, légèrement sucrée

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.

En cuisine

- Râpée minute pour sushis et sashimis
- Avec un bœuf grillé ou un tartare
- Incorporée à un beurre ou une vinaigrette

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