

FRUITS

Raisin noir

Un raisin de table noir, sucré, à la peau fine et à la chair juteuse.

Le raisin noir offre des baies bleu-noir recouvertes de pruine, à la chair juteuse et sucrée. Son goût est profond, parfumé, avec une légère acidité. Il se déguste en grappes ou se cuisine. Il apporte du contraste aux plateaux de fruits.

SAVEUR

Sucrée, parfumée, légèrement acidulée

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

- En grappes sur un plateau de fromages
- Rôti en accompagnement de volaille
- Pressé en jus ou en gelée

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis

01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite