

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Racine de galanga

Le galanga, rhizome parfumé et poivré, cousin du gingembre.

Le galanga est un rhizome de la famille du gingembre, à la peau claire teintée de rose et à la chair dense. Son parfum citronné et poivré, avec une note résineuse, est plus vif que celui du gingembre. Il est indispensable à la soupe tom kha, aux pâtes de curry et à de nombreux bouillons thaïs.

SAVEUR
Citronnée, poivrée, résineuse

ORIGINE
Thaïlande

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Barquette 100 g × 10**
- **Barquette 200 g × 5**
- **200 g × 5** Thaïlande
- **Barquette 100 g**

En cuisine

- En tranches dans une soupe tom kha
- Pilé dans une pâte de curry
- Pour parfumer un bouillon ou une marinade

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