

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Salicorne

Des tiges charnues et croquantes au goût salé de la mer.

La salicorne est une plante des milieux salés, aux tiges vertes charnues et articulées. Croquante et naturellement salée, elle offre une saveur iodée qui accompagne parfaitement les poissons et les coquillages. Elle se sert crue en petite quantité, blanchie, sautée au beurre ou conservée au vinaigre.

SAVEUR
Salée, iodée, croquante

ORIGINE
Maroc

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Vrac 1 kg** — Maroc
- **Barquette 150 g × 6** — Maroc

En cuisine

- Sautée au beurre avec un poisson
- Blanchie en salade de coquillages
- Conservée au vinaigre en condiment

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