

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

# Salty Fingers

**Des feuilles en forme de doigts, succulentes, croquantes et naturellement salées.**

Les Salty Fingers sont des feuilles charnues et allongées d'une plante qui pousse en bord de mer. Leur texture croquante et leur goût salé, légèrement amer, en font un ingrédient à la fois décoratif et savoureux. Ils assaisonnent naturellement les poissons, les coquillages et les plats terre-mer.

SAVEUR
**Salée, croquante, légèrement amère**

ORIGINE
**Pays-Bas**

## Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pays-Bas | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

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

## Conditionnements

- **2 barquettes** Pays-Bas

## En cuisine

- Sur un poisson grillé ou des coquillages
- Pour assaisonner un tartare de bœuf
- En décor croquant d'un plat terre-mer

**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