

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Shiso Green Leaves

La grande feuille de shiso vert, compagne du poisson cru.

La feuille de shiso vert, appelée ooba au Japon, accompagne traditionnellement le poisson cru. Large et dentelée, elle dégage un parfum puissant entre menthe et anis. Elle se cisèle dans un tartare, enveloppe une bouchée de thon ou se fait frire en tempura pour une garniture croustillante.

SAVEUR
Menthe, anis, très parfumée

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

- **12 barquettes** Pays-Bas

En cuisine

- Pour envelopper un sashimi de thon
- Ciselée dans un tartare au soja
- En tempura ou frite pour décor

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