

FRUITS

Tamarin

Une gousse à pulpe brune, acide et sucrée, typique des cuisines asiatiques.

Le tamarin est une gousse brune à la coque cassante, qui renferme une pulpe brun foncé collante et des graines dures. Sa saveur est à la fois acide, sucrée et légèrement fruitée, rappelant la datte et le citron. Il se mange frais ou s'utilise en cuisine, en pâte ou en sauce. Il est vendu en barquette.

SAVEUR

Acide, sucrée, notes de datte

Saisons et origines

Disponible ponctuellement (mars, juin à septembre, décembre), en petites quantités : sur commande, selon les arrivages.

En cuisine

- En sauce ou en marinade pour viandes et poissons
- En boisson fraîche ou en sirop
- En chutney ou en confiserie

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