

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Tomate noire de Crimée

Une tomate ancienne aux teintes sombres, juteuse et sucrée.

La noire de Crimée est une variété ancienne de tomate, ronde et légèrement côtelée, aux teintes rouge sombre à brun violacé. Sa chair juteuse et fondante offre une saveur sucrée, riche et peu acide. Elle se sert crue, en tranches épaisses, avec une huile d'olive et une fleur de sel.

SAVEUR
Sucrée, riche, peu acide

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

- **Vrac 3,5 kg**
- **Vrac** France

En cuisine

- En tranches avec huile d'olive et fleur de sel
- En salade de tomates anciennes
- Avec une burrata et du basilic

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