

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Tomatillo

Un fruit vert dans son enveloppe, acidulé, base de la salsa verde.

Le tomatillo est un fruit vert, rond, enveloppé dans un calice parcheminé, comme le physalis. Sa chair ferme et acidulée est la base de la salsa verde mexicaine. On le retire de son enveloppe et on le rince avant usage. Il est livré en vrac.

SAVEUR
acidulée, végétale

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

- **Vrac 3 kg** — Pays-Bas

En cuisine

- En salsa verde, crue ou grillée
- Rôti en accompagnement
- Dans une sauce pour tacos ou enchiladas

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