

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES

Yka Leaves

De petites feuilles acidulées et légèrement sucrées, pour les produits de la mer.

Les Yka Leaves sont de petites feuilles de spécialité au goût acidulé, adouci par une légère note sucrée. Elles accompagnent particulièrement bien le homard, les Saint-Jacques et les coquillages, mais aussi les légumes au goût terreux comme la betterave et les racines. Elles se marient avec les plats fumés ou grillés.

SAVEUR
Acidulée, légèrement sucrée

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 homard ou des Saint-Jacques
- Avec une betterave rôtie au four
- Sur un légume ou un poisson fumé

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