

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Artichaut poivrade

Le petit artichaut violet tendre, à croquer cru ou à peine saisi.

L'artichaut poivrade est un petit artichaut violet récolté jeune, avant la formation du foin. Ses bractées tendres et son cœur fin se consomment presque entièrement. Sa saveur légèrement amère et sa chair croquante permettent de le servir cru, émincé à la mandoline, ou rapidement cuit. Disponible en bottes ou en colis selon le nombre de pièces.

SAVEUR
fine, légèrement amère et noisettée

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

- **Botte × 12** — France
- **Botte × 10**
- **34 pièces** — France
- **24 pièces** — France
- **44 pièces** — France

En cuisine

- Cru, émincé en carpaccio au citron
- Poêlé ou confit à l'huile d'olive
- En barigoule avec carottes et lardons

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