

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

# Asperge blanche

**L'asperge blanche, fondante et délicate, aux notes douces et légèrement amères.**

L'asperge blanche pousse à l'abri de la lumière, ce qui lui donne sa couleur ivoire et sa chair fondante. Sa saveur douce, avec une légère amertume, est plus délicate que celle de l'asperge verte. Elle se pèle soigneusement puis se cuit à l'eau, à la vapeur ou rôtie, et s'accorde avec les sauces émulsionnées.

SAVEUR
**Douce, fondante, légère amertume**

ORIGINE
**Espagne**

## Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Espagne** | ◐ | ◐ | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | ○ | | ○ | ○ |

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

## Conditionnements

- **Botte 420 g × 8** — Espagne
- **Vrac 5 kg**
- **Botte 500 g × 10**
- **Vrac 2 kg**

## En cuisine

- Pochée avec une sauce mousseline
- Rôtie au beurre avec un jambon cru
- En velouté avec ses épluchures

**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