

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

# Asperge sauvage

**De fines tiges sauvages au goût plus vif que l'asperge cultivée.**

L'asperge sauvage se présente en tiges très fines et souples, réunies en petites bottes. Son goût est plus intense que celui de l'asperge cultivée, légèrement amer et très végétal. Elle se cuisine rapidement, sans épluchage. C'est un produit de saison, au printemps. Elle est livrée en bottes de 200 g.

SAVEUR
**végétale, légèrement amère**

## Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Disponibilité | | ○ | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ○ | | | |

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

## Conditionnements

- **Botte 200 g × 5**
- **Botte 200 g × 10**

## En cuisine

- Poêlée quelques instants au beurre
- Dans une omelette ou des œufs brouillés
- En garniture d'un poisson ou d'un risotto

**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