

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Asperge verte

L'asperge verte, croquante et végétale, star des menus de printemps.

L'asperge verte se développe à la lumière, ce qui lui donne sa couleur et une saveur végétale plus prononcée que l'asperge blanche. Elle ne nécessite généralement pas d'épluchage et garde du croquant à la cuisson. Elle se poche, se grille, se rôtit ou se sert crue en fines lamelles.

SAVEUR
Végétale, croquante, légèrement sucrée

ORIGINES
Pérou, Mexique, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pérou	●	◐		○	○	◔	◔	◔	●	●	●	●
Mexique		●	●	●		●					○	
Espagne	○	○	○	●	●	●	●	◐	○			

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

Conditionnements

• **Botte 420 g × 8**	Pérou, Mexique, Espagne
• **Botte 500 g × 8**	Espagne
• **Vrac 5 kg**	

En cuisine

- Grillée à la plancha avec du parmesan
- Crue en copeaux dans une salade
- Avec un œuf mollet et une vinaigrette

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