

LÉGUMES ANCIENS

Betterave blanche

Une betterave à chair blanche, douce et sucrée, qui ne tache pas.

La betterave blanche a la même douceur sucrée que la betterave rouge, sans sa couleur : sa chair crème ne déteint ni sur les autres légumes ni sur l'assiette. Elle permet des jeux de couleurs avec les variétés jaune et Chioggia. Elle est livrée en vrac et se conserve bien au froid.

SAVEUR
douce, sucrée, peu terreuse

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

- **Vrac 5 kg** — Pays-Bas

En cuisine

- Rôtie au four en quartiers
- Crue en carpaccio, avec des betteraves de couleur
- En velouté clair

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