

LÉGUMES ANCIENS

Betterave chioggia

Une betterave aux anneaux roses et blancs, spectaculaire tranchée crue.

La betterave chioggia révèle à la coupe une chair formée d'anneaux concentriques roses et blancs. Sa saveur est douce et sucrée, moins terreuse que celle de la betterave rouge. Elle se sert de préférence crue, en fines lamelles, pour conserver ses motifs, qui s'estompent à la cuisson.

SAVEUR

Douce, sucrée, fraîche

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

- **Vrac 5 kg**

En cuisine

- Crue en carpaccio à la mandoline
- En pickles rapides pour une entrée
- Avec un poisson cru ou un chèvre frais

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