

LÉGUMES ANCIENS

# Betterave crapaudine

**Une betterave ancienne à la peau rugueuse et à la chair intense.**

La crapaudine est une variété ancienne de betterave, de forme allongée, à la peau sombre et rugueuse qui évoque l'écorce. Sa chair rouge foncé est dense et très sucrée, avec une saveur terreuse prononcée. Elle se cuit au four en croûte de sel ou en papillote, et révèle tout son goût rôtie.

SAVEUR

**Très sucrée, terreuse, intense**

## 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

- Cuite en croûte de sel
- Rôtie et servie avec un fromage frais
- En carpaccio avec une vinaigrette aux noix

**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