

LÉGUMES ANCIENS

Betterave jaune

Une betterave d'un jaune doré, douce et qui ne tache pas.

La betterave jaune offre une chair d'un jaune doré lumineux et une saveur plus douce que la betterave rouge, moins terreuse. Elle a l'avantage de ne pas colorer les autres ingrédients. Elle se rôtit, se cuit à la vapeur ou se sert crue en fines lamelles, seule ou associée aux betteraves rouges et chioggia.

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 avec du thym et du miel
- Crue en carpaccio avec des agrumes
- En trio avec rouge et chioggia

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