

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Blette multicolore

Des blettes aux côtes jaunes, roses et rouges, pour colorer les assiettes.

La blette multicolore réunit des côtes aux couleurs vives, du jaune au rose et au rouge, surmontées de larges feuilles vertes. Les côtes, croquantes, et les feuilles, tendres, se cuisinent séparément. Sa saveur douce, légèrement terreuse, se prête aux gratins, aux tartes, aux poêlées et aux farces.

SAVEUR

Douce, légèrement terreuse

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

- **10 bottes**
- **Vrac**

En cuisine

- Côtes poêlées au beurre, feuilles en farce
- En gratin coloré au parmesan
- Dans une tourte aux blettes

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