

LÉGUMES ANCIENS

Navet Boule d'or

Un navet ancien à la chair jaune, doux et légèrement sucré.

Le navet Boule d'or est une variété ancienne, ronde, à la peau et à la chair jaune doré. Sa saveur est plus douce et plus sucrée que celle du navet blanc, avec une texture fine. Il se glace, se rôtit, se cuit en ragoût ou se sert cru en fines lamelles, et accompagne bien le canard et l'agneau.

SAVEUR

Douce, sucrée, fine

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

- Glacé au beurre avec un canard
- Rôti au four avec des herbes
- Cru en lamelles dans une salade

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