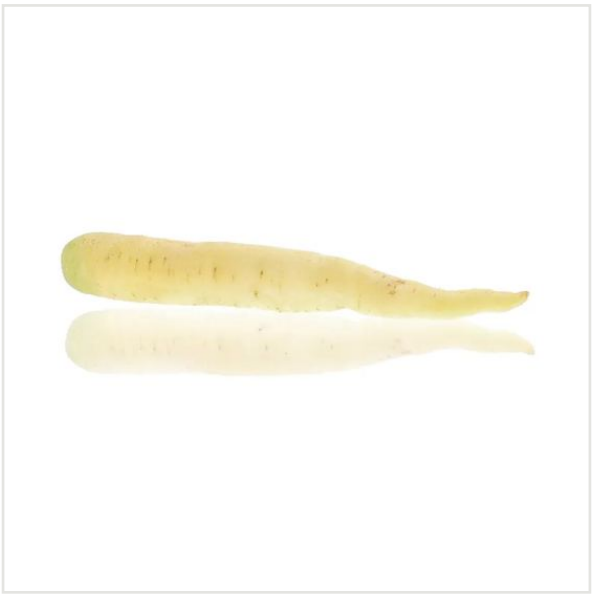


LÉGUMES ANCIENS

Carotte blanche

Une carotte ivoire, douce et fine, pour surprendre et colorer autrement.

La carotte blanche présente une chair ivoire, ferme et croquante. Sa saveur douce, légèrement sucrée, est plus délicate que celle d'une carotte orange, avec parfois une note qui évoque le panais. Elle se sert crue, rôtie ou glacée, et s'associe aux carottes jaunes et violettes pour des assiettes colorées.

SAVEUR
Douce, délicate, légèrement sucrée

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 en trio de carottes anciennes
- Crue en julienne dans une salade
- En purée fine pour un poisson

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