

LÉGUMES ANCIENS

Carotte chantenay

Une carotte trapue et sucrée, orange ou en mélange coloré.

La chantenay est une variété ancienne de carotte à la forme courte et conique, large au collet. Sa chair est dense, très sucrée et parfumée. Elle se cuit entière ou en tronçons, glacée, rôtie ou braisée, et convient aussi bien aux garnitures qu'aux purées. Elle existe en orange ou en mélange de couleurs.

SAVEUR

Très sucrée, dense, parfumée

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

- Glacée entière au beurre et au miel
- Rôtie au four avec du cumin
- En purée onctueuse au beurre noisette

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