

LÉGUMES ANCIENS

Carotte des sables

Une carotte fine et sucrée, cultivée en terre sableuse.

La carotte des sables doit son nom aux sols sableux dans lesquels elle est cultivée. Elle se distingue par sa peau fine et lisse et sa chair tendre et sucrée. Sa finesse la rend agréable crue comme cuite, en garniture, en purée ou glacée.

SAVEUR

Sucrée, tendre, 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

- Crue râpée avec une vinaigrette
- Glacée au beurre et au miel
- En velouté ou en purée

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