

LÉGUMES ANCIENS

Carotte jaune

Une carotte jaune lumineuse, douce et parfumée, pour colorer les garnitures.

La carotte jaune offre une chair d'un jaune vif et une saveur douce, légèrement plus terreuse qu'une carotte orange. Elle garde bien sa couleur à la cuisson. Rôtie, glacée, crue ou en purée, elle apporte une note lumineuse aux assiettes et se marie avec les carottes blanches et violettes.

SAVEUR
Douce, légèrement terreuse

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 au four en garniture colorée
- Crue en rubans dans une salade
- En purée avec du cumin

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