

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Cébette

Un petit oignon nouveau en botte, tendre du bulbe jusqu'aux tiges.

La cébette est un jeune oignon à petit bulbe blanc et longues tiges vertes. Tout se mange : le bulbe, croquant et doux, et les tiges, plus herbacées. Elle se conserve au froid quelques jours. Elle est livrée en colis de quatorze bottes.

SAVEUR
oignon doux, herbacée

ORIGINES
Allemagne, Égypte

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Allemagne			◐	●	●	●	●	●	●	●	●	
Égypte	●	●	●	○						○	●	●

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **Botte × 14** — Allemagne, Égypte

En cuisine

- Ciselée crue sur un plat asiatique ou une salade
- Grillée entière à la plancha
- En garniture d'un poisson vapeur

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite