

LÉGUMES ANCIENS

Cerfeuil tubéreux

Un petit tubercule ancien aux saveurs de châtaigne et de pomme de terre.

Le cerfeuil tubéreux est un légume ancien qui forme de petits tubercules gris-beige, en forme de toupie. Sa chair farineuse et fondante offre une saveur raffinée, entre la châtaigne et la pomme de terre, avec une légère note anisée. Il se cuit avec sa peau, puis se sert rôti, sauté, en purée ou en velouté.

SAVEUR

Châtaigne, pomme de terre, note anisée

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

- Rôti au beurre avec un gibier
- En purée ou en velouté soyeux
- Sauté avec des champignons des bois

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