

FRUITS

Châtaigne fraîche

La châtaigne d'automne, à rôtir ou à bouillir, à la chair farineuse et douce.

La châtaigne fraîche a une coque brun luisant et une chair jaune pâle, farineuse et sucrée. Son goût est doux, avec une note de noisette et de sucre. Elle se cuit au four, à l'eau ou à la poêle après incision. Elle se conserve au frais et est très demandée de l'automne à l'hiver.

SAVEUR

Douce, farineuse, notes de noisette

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.

En cuisine

- Rôtie ou bouillie en accompagnement de gibier
- En purée ou en velouté d'automne
- En dessert, confite ou en crème

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