

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

# Cime di rapa

**Les pousses de navet italiennes, amères et savoureuses, pour les orecchiette.**

La cime di rapa regroupe les tiges, les feuilles et les petits boutons floraux d'une variété de navet cultivée pour ses pousses. Sa saveur, entre le brocoli et la moutarde, offre une amertume agréable. Elle se blanchit puis se saute à l'ail et au piment, et accompagne traditionnellement les orecchiette.

SAVEUR

**Amère, végétale, note de moutarde**

## 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**

## En cuisine

- Avec des orecchiette, ail et piment
- Sautée en accompagnement d'une saucisse
- Sur une pizza ou une focaccia

**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