

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Puntarelle

Les pousses croquantes d'une chicorée romaine, servies à l'anchois.

La puntarelle est une chicorée dont on consomme les pousses intérieures, creuses et croquantes. Taillées en fines lanières puis plongées dans l'eau glacée, elles s'enroulent et gagnent en croquant. Leur saveur légèrement amère se marie traditionnellement avec une vinaigrette à l'anchois, à l'ail et au citron.

SAVEUR
Légèrement amère, croquante, fraîche

ORIGINE
Italie

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Italie	○	○								○	○	○

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

Conditionnements

- **Vrac** — Italie

En cuisine

- En salade à l'anchois et à l'ail
- Avec un poisson cru mariné
- En garniture d'une viande grillée

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