

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou-rave

Un chou en boule, croquant et doux, à servir cru ou cuit.

Le chou-rave forme une tige renflée en boule, vert pâle ou violette, surmontée de quelques feuilles. Sa chair blanche, croquante et juteuse, offre une saveur douce entre le chou et le navet. Il se sert cru en bâtonnets, en julienne ou en carpaccio, ou se cuit braisé, rôti ou en purée.

SAVEUR

Douce, croquante, entre chou et navet

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

- **25 pièces**

En cuisine

- Cru en julienne avec une rémoulade
- En fines lamelles en carpaccio
- Braisé au beurre en garniture

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