

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou cavolo nero

Un chou italien aux longues feuilles sombres et cloquées.

Le cavolo nero, ou chou noir de Toscane, présente de longues feuilles étroites d'un vert très sombre, à la surface cloquée. Sa saveur est profonde, légèrement amère et sucrée. Il est l'ingrédient de la ribollita et se prépare sauté, braisé, en chips au four ou en pesto.

SAVEUR

Profonde, légèrement amère et sucrée

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

- **Botte 250 g × 5**
- **Botte 250 g × 10**

En cuisine

- Dans une ribollita ou une minestrone
- Sauté à l'ail et à l'huile d'olive
- En chips croustillantes au four

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