

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou chinois

Un chou pommé allongé, tendre et croquant, base du kimchi.

Le chou chinois, ou chou Napa, forme une pomme allongée de feuilles serrées, vert pâle et gaufrées, aux côtes blanches. Sa saveur est douce, plus fine que celle du chou classique, et sa texture à la fois tendre et croquante. Il se sert cru, sauté, braisé ou en soupe, et sert de base au kimchi.

SAVEUR

Douce, fine, croquante

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

- **8 pièces**
- **Vrac 10 kg**
- **Vrac**

En cuisine

- En kimchi ou en pickles
- Sauté au wok avec du porc
- Émincé cru dans une salade

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