

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou-fleur jaune

Un chou-fleur aux teintes dorées, doux et légèrement noisette.

Le chou-fleur jaune présente une pomme d'une couleur jaune orangé, qui tient bien à la cuisson. Sa saveur est douce, légèrement plus crémeuse que celle du chou-fleur blanc. Il se rôtit, se cuit vapeur ou se sert cru, et apporte une note colorée aux assiettes et aux plateaux de légumes.

SAVEUR
Douce, crémeuse, note de noisette

ORIGINE
Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Espagne	●	●	●	○								●

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

Conditionnements

• **8 pièces**	Espagne
• **6 pièces**	Espagne

En cuisine

- Rôti au curry et aux amandes
- En velouté doré au lait de coco
- Cru en fleurettes pour un plateau

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