

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou-fleur vert

Un chou-fleur vert tendre, plus doux que le chou-fleur blanc.

Le chou-fleur vert présente une pomme d'un vert clair lumineux. Sa saveur est douce, légèrement sucrée, et sa texture fine. Il garde sa couleur à la cuisson vapeur ou rôtie, et se sert aussi cru, en fleurettes ou en fines lamelles. Il s'associe aux choux-fleurs jaunes et violets.

SAVEUR

Douce, légèrement sucrée, fine

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.

En cuisine

- Vapeur avec un beurre citronné
- Rôti en fleurettes croustillantes aux épices
- Cru en taboulé de chou-fleur

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