

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou-fleur violet

Un chou-fleur violet intense, pour des présentations spectaculaires.

Le chou-fleur violet se distingue par sa pomme d'un violet profond. Sa saveur est douce, proche de celle du chou-fleur blanc, avec une légère note sucrée. Sa couleur reste plus vive cuite rapidement ou servie crue ; un filet d'acidité, comme du citron ou du vinaigre, aide à la préserver.

SAVEUR
Douce, légèrement sucrée

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

- Cru en fines lamelles sur un carpaccio
- Rôti avec des fleurettes colorées
- En pickles au vinaigre de cidre

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