

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou kale rouge

Un chou kale aux feuilles frisées teintées de rouge pourpre.

Le kale rouge présente des feuilles très frisées, aux nervures et aux reflets rouge pourpre. Sa saveur est douce, légèrement sucrée, avec une pointe d'amertume, et sa texture ferme. Il se masse cru avec une vinaigrette pour l'attendrir, se saute, se braise ou se transforme en chips croustillantes.

SAVEUR

Douce, légèrement amère, végétale

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**

En cuisine

- Cru, massé avec une vinaigrette
- En chips croustillantes au four
- Sauté avec des lardons ou de l'ail

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