

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou pointu blanc

Un chou à la forme conique, aux feuilles tendres et à la saveur douce.

Le chou pointu se distingue par sa forme conique et ses feuilles vert clair, fines et peu serrées. Plus tendre et plus doux que le chou blanc rond, il se cuisine rapidement et se prête bien à une consommation crue. Coupé en quartiers et grillé, il caramélise joliment tout en gardant du croquant au cœur.

SAVEUR

douce, légèrement sucrée, tendre

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 pièces**

En cuisine

- Coupé en quartiers et grillé ou rôti
- Émincé cru en coleslaw ou salade
- Sauté rapidement au beurre ou au wok

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