

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou de Pontoise

Un chou ancien d'Île-de-France, aux feuilles cloquées teintées de violet.

Le chou de Pontoise est une variété ancienne de chou de Milan, cultivée en Île-de-France. Ses feuilles cloquées, vertes, prennent des reflets violets avec le froid. Il est tendre et a un goût doux. C'est un chou d'automne et d'hiver. Il est vendu à la pièce, en colis de six ou huit.

SAVEUR
douce

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**
- **6 pièces**

En cuisine

- Braisé ou en potée
- En feuilles farcies
- Émincé et sauté au beurre

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite