

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou romanesco

Ses pyramides vert chartreuse font du romanesco un légume aussi beau que bon.

Le chou romanesco se reconnaît à ses fleurettes en spirales pointues, d'un vert chartreuse lumineux. Plus fin et moins soufré que le chou-fleur, il présente une saveur douce, légèrement noisettée, et une texture qui reste croquante après une cuisson courte. Taillé en sommités, il garde sa forme spectaculaire et apporte une vraie présence visuelle dans l'assiette.

SAVEUR
douce, noisettée, peu soufrée

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France			○		●	●	●	●	●	●		○

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **8 pièces** — France
- **6 pièces** — France

En cuisine

- Sommités rôties au four avec épices
- Cru en fines lamelles dans une salade
- En purée ou velouté vert lumineux

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