

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Chou de Shanghai

Un pak choï aux côtes vert tendre, fondant et délicatement sucré.

Le chou de Shanghai est une variété de pak choï aux côtes vert pâle, larges et charnues, et aux feuilles lisses. Sa texture est tendre et juteuse, sa saveur douce et légèrement sucrée. Il se cuit rapidement, entier, fendu en deux ou en quartiers, vapeur, sauté au wok ou braisé.

SAVEUR

Douce, juteuse, légèrement sucrée

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

- **Vrac 8 kg**

En cuisine

- Sauté au wok avec ail et sauce d'huître
- Vapeur avec un poisson au gingembre
- Braisé dans un bouillon parfumé

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