

LÉGUMES ANCIENS

Courge kabocha

La courge japonaise à peau verte et chair orange très sucrée.

La kabocha est une courge japonaise trapue, à la peau vert sombre et à la chair orange vif. Sa chair dense, farineuse et très sucrée évoque la patate douce et la châtaigne. Elle se cuit vapeur, rôtie ou en tempura, et entre dans les currys, les soupes et les purées.

SAVEUR

Très sucrée, châtaigne, patate 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

- **Vrac 16 kg**
- **Vrac 18 kg**
- **Vrac 15 kg**

En cuisine

- En tempura en fines tranches
- Mijotée au dashi et au soja
- Rôtie au four avec du miso

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