

LÉGUMES ANCIENS

Courge Patidou

Une petite courge côtelée, crème et verte, au goût de châtaigne.

La Patidou est une petite courge côtelée, à la peau crème striée de vert. Sa chair jaune, fine et sucrée, rappelle la châtaigne. Sa taille et sa forme en font une portion idéale à farcir ou à rôtir coupée en deux, et sa peau fine se consomme après cuisson.

SAVEUR

Sucrée, fine, note de châtaigne

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.

En cuisine

- Coupée en deux et rôtie au four
- Farcie au fromage et aux champignons
- En velouté ou en purée

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