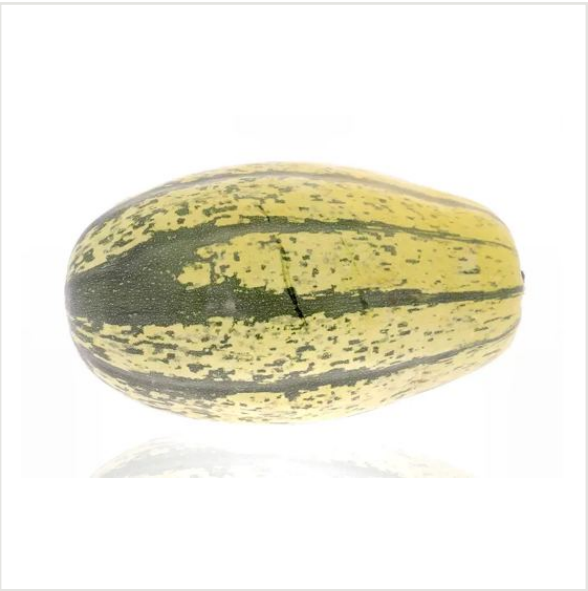


LÉGUMES ANCIENS

Courge spaghetti

Une courge dont la chair cuite se défait en longs filaments.

La courge spaghetti est une courge oblongue à la peau jaune pâle. Une fois cuite, sa chair se détache à la fourchette en longs filaments qui évoquent des pâtes. Sa saveur est douce et légèrement sucrée. Elle se sert comme des spaghettis, avec une sauce, gratinée ou en salade tiède.

SAVEUR

Douce, légère, 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 12 kg**
- **Vrac 13 kg**

En cuisine

- En filaments avec une sauce tomate
- Gratinée au parmesan et à la crème
- En salade tiède aux herbes

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