

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Courgette jaune

Une courgette jaune vif, douce et lumineuse dans l'assiette.

La courgette jaune offre une peau d'un jaune vif et brillant, et une chair ferme, douce et légèrement sucrée. Elle se cuisine comme la courgette verte et permet de composer des plats aux couleurs contrastées. Elle se grille, se poêle, se sert crue en rubans ou entre dans un tian ou une ratatouille.

SAVEUR

Douce, fraîche, 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 5 kg**
- **Vrac 4 kg**
- **Vrac 4,5 kg**

En cuisine

- En rubans crus marinés au citron
- Dans un tian avec la courgette verte
- Grillée à la plancha avec du thym

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