

JEUNES POUSSES

Cresson en botte

Le cresson de fontaine, poivré et frais, en salade comme en velouté.

Le cresson de fontaine se reconnaît à ses petites feuilles rondes d'un vert sombre portées par des tiges croquantes. Sa saveur piquante et poivrée, légèrement amère, relève salades et plats de viande. Il est aussi l'ingrédient d'un velouté classique, et se mixe en coulis ou en purée.

SAVEUR
Poivrée, piquante, légèrement amère

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **6 bottes** — France

En cuisine

- En velouté avec une pomme de terre
- En salade avec des œufs et des lardons
- En coulis pour accompagner un poisson

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