

CRESS & MICRO-POUSSES

Daikon Cress

Le piquant du radis daikon dans une pousse fine et croquante.

La Daikon Cress est la jeune pousse du radis daikon, connue au Japon sous le nom de kaiware. Ses tiges fines et ses petites feuilles croquantes offrent un goût de radis prononcé, plus puissant que le radis rose, avec une pointe de raifort. Elle relève les poissons crus et les plats de la cuisine japonaise.

SAVEUR
Radis piquant, note de raifort

ORIGINE
Pays-Bas

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pays-Bas	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Conditionnements

- **16 barquettes** Pays-Bas

En cuisine

- Sur des sashimis ou un chirashi
- Pour relever une salade de crudités
- Avec un bœuf tataki ou un tartare

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