

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Endive rouge

Une endive aux feuilles bordées de pourpre, croquante et joliment amère.

L'endive rouge présente des feuilles blanches liserées de rouge pourpre, serrées et croquantes. Sa saveur, légèrement plus douce que celle de l'endive blanche, conserve une amertume agréable. Elle se prête surtout aux préparations crues, où sa couleur se remarque, mais peut aussi être braisée ou grillée rapidement. Associée à l'endive blanche, elle crée de beaux contrastes.

SAVEUR
croquante, douce, amertume agréable

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

- **Vrac 2,5 kg** — France
- **Vrac 3 kg**

En cuisine

- Effeuillée crue en salade avec agrumes
- Feuilles garnies en bouchées apéritives
- Grillée ou braisée en accompagnement

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