

GRAINES GERMÉES

# Germe de betterave

**Des germes aux tiges rouge vif, doux et légèrement terreux.**

Le germe de betterave se distingue par ses tiges d'un rouge intense et ses petites feuilles vertes. Sa saveur rappelle discrètement la betterave, douce avec une note terreuse. Il est surtout apprécié pour la couleur qu'il apporte aux salades, aux entrées froides et aux plats de poisson.

SAVEUR
**Douce, terreuse, note de betterave**

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

- **8 barquettes** — France

## En cuisine

- Pour colorer une salade de crudités
- Sur un carpaccio de poisson blanc
- Avec un chèvre frais et des noix

**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