

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Laitue celtuce

Une laitue cultivée pour sa tige croquante, entre céleri et asperge.

La celtuce, ou laitue asperge, se cultive pour sa tige épaisse plus que pour ses feuilles. Une fois pelée, cette tige révèle une chair vert pâle, croquante et juteuse, au goût doux entre la laitue, le céleri et le cœur de palmier. Elle se mange crue en fines lamelles ou rapidement sautée, et ses jeunes feuilles se cuisinent comme une salade.

SAVEUR

douce, croquante, entre céleri et asperge

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 15 kg**
- **Vrac**
- **Vrac 16 kg**
- **Vrac 12 kg**
- **Vrac 13 kg**
- **Vrac 18 kg**

En cuisine

- Tige pelée en fines lamelles crues
- Sautée au wok avec ail et sésame
- En pickles ou en tagliatelles de légume

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