

MINI-LÉGUMES

Mini betterave

Des betteraves miniatures, rouges, jaunes ou chioggia, à servir entières.

La mini betterave est récoltée jeune, lorsqu'elle atteint la taille d'une noix. Sa chair est fine et sucrée, sa peau tendre, et elle se cuit en quelques minutes. Rouge, jaune ou chioggia aux anneaux roses et blancs, elle se sert entière ou en moitiés pour un dressage net et coloré.

SAVEUR
Sucrée, terreuse, délicate

ORIGINES
France, Afrique du Sud, Espagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
France	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Afrique du Sud	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Espagne	●		○									

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

Conditionnements

• **Barquette 400 g**	France
• **Barquette 200 g × 6**	Afrique du Sud, Espagne
• **8 bottes**	France
• **10 bottes**	France

En cuisine

- Rôtie entière au four avec du thym
- Crue en fines lamelles sur un carpaccio
- Glacée en garniture d'un gibier

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