

MINI-LÉGUMES

# Mini carotte fane

**La mini carotte avec ses fanes, pour une garniture vivante et élégante.**

La mini carotte fane est récoltée jeune et présentée avec ses feuilles, qui signent son allure fraîche et naturelle. Sa chair tendre et sucrée se cuit rapidement et se tient bien. Laissée entière avec un bout de fane, elle donne au plat une touche de potager très appréciée en restauration.

SAVEUR
**Sucrée, fraîche, croquante**

ORIGINES
**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** | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| **Afrique du Sud** | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| **Espagne** | | | | | | ● | ○ | | | | | |

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

## Conditionnements

| | |
|---|---|
| • **Barquette 400 g × 4** | Afrique du Sud, Espagne |
| • **Barquette 200 g × 6** | Afrique du Sud |

## En cuisine

- Glacée entière avec un bout de fane
- Rôtie en garniture d'une volaille
- Fanes en pesto ou en huile verte

**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