

MINI-LÉGUMES

Mini endive

Une endive miniature, croquante et délicate, à servir entière ou effeuillée.

La mini endive reprend toutes les qualités de l'endive classique dans un format réduit : feuilles serrées, blanches à pointes jaune pâle, croquantes et juteuses. Sa légère amertume, plus douce que celle d'une grosse endive, s'équilibre facilement. Servie entière, braisée ou effeuillée, elle se prête aux présentations à l'unité et aux bouchées apéritives.

SAVEUR
douce, croquante, légère amertume

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

- **4 barquettes de 200 g** — France

En cuisine

- Braisée entière au beurre et à l'orange
- Feuilles garnies en bouchées apéritives
- Crue en salade avec noix et fromage

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