

MINI-LÉGUMES

Mini navet

Un navet miniature, tendre et délicat, à glacer entier.

Le mini navet est récolté jeune, ce qui lui donne une chair fine, juteuse et une saveur douce, à peine piquante. Il cuit en quelques minutes et se sert entier, souvent avec un bout de fane, pour une garniture élégante. Il se glace, se rôtit ou se sert cru en fines lamelles.

SAVEUR
Douce, juteuse, légèrement piquante

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

- **Barquette 400 g** — France
- **8 bottes** — France
- **10 bottes** — France

En cuisine

- Glacé au beurre avec un canard
- Rôti entier avec ses fanes
- Cru en lamelles fines avec une vinaigrette

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