

MINI-LÉGUMES

Mini poireau

Un poireau fin et tendre, à servir entier, grillé ou vinaigrette.

Le mini poireau est récolté jeune, lorsque sa tige est encore fine comme un crayon. Tendre de bout en bout, il offre une saveur douce et sucrée, moins soufrée que celle d'un poireau adulte. Il se cuit entier, grillé, poché ou braisé, et se prête à un dressage élégant.

SAVEUR
Douce, sucrée, légèrement alliacée

ORIGINES
France, Espagne, Afrique du Sud

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

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

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

Conditionnements

• **Barquette 400 g**	France, Afrique du Sud
• **16 bottes**	France
• **Barquette 200 g × 6**	Espagne, Afrique du Sud
• **Barquette 400 g × 4**	Espagne, Afrique du Sud

En cuisine

- Poché en vinaigrette aux herbes
- Grillé entier au barbecue, sauce romesco
- Braisé en garniture de poisson

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