

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Oca du Pérou

Un petit tubercule des Andes, coloré et acidulé.

L'oca est un tubercule originaire des Andes, de la taille d'un doigt, à la peau lisse et brillante, rose, rouge ou jaune, et marquée d'yeux. Cru, il est croquant et acidulé, avec une pointe de citron ; cuit, il devient plus doux et fondant. Il est livré en vrac.

SAVEUR
acidulée, citronnée

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité	●	●	●	●							●	●

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

Conditionnements

- **Vrac 2 kg**

En cuisine

- Cru en fines tranches dans une salade
- Rôti ou poêlé entier
- Confit en garniture

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94150 Rungis
01 56 70 62 40 · contact@moorea.fr · qualite@moorea.fr

© Moorea — photos et textes protégés, reproduction interdite