

JEUNES POUSSES

Ortie

La jeune ortie, herbacée et profonde, en soupe, pesto ou risotto.

Les jeunes feuilles d'ortie offrent une saveur herbacée et profonde, entre épinard et concombre, avec une note minérale. Elles se blanchissent avant usage, ce qui neutralise leurs poils urticants. On les utilise en soupe, en pesto, en farce ou dans un risotto, pour une cuisine de saison et de cueillette.

SAVEUR
Herbacée, minérale, note d'épinard

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

- **Bois 1 kg** — France

En cuisine

- En velouté avec une pomme de terre
- En pesto pour des pâtes fraîches
- Dans un risotto ou une farce

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