

LÉGUMES ANCIENS

Panais

Une racine ancienne, sucrée et parfumée, aux notes de noisette.

Le panais est une racine blanche crème, en forme de grosse carotte. Sa chair offre une saveur sucrée et parfumée, avec des notes de noisette et une légère pointe anisée. Il se cuisine en velouté, en purée, rôti, en frites ou en chips, et accompagne les viandes et les poissons d'hiver.

SAVEUR
Sucrée, noisette, légèrement anisée

ORIGINE
Pays-Bas

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Pays-Bas						●	●					

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

Conditionnements

- **Vrac 5 kg** — Pays-Bas

En cuisine

- En purée ou en velouté soyeux
- Rôti au four avec du miel
- En chips ou en frites

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