

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Patate douce

Une patate douce de gros calibre, à la chair orange fondante.

La patate douce présente une peau cuivrée et une chair orange, dense et sucrée. Elle devient fondante à la cuisson et développe des notes de châtaigne et de caramel. Polyvalente, elle se rôtit, se réduit en purée ou en velouté, se fait frire ou se cuit entière au four.

SAVEUR

Sucrée, fondante, note de châtaigne

ORIGINES

Égypte, Honduras, Portugal, Afrique du Sud, Espagne, Guatemala

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Égypte	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Honduras				○	●	○	●					
Portugal			●	●	○							
Afrique du Sud					●	●	○					
Espagne	●	●										
Guatemala						○						

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

Conditionnements

• **Colis**	Égypte
• **Carton 6 kg**	Égypte, Portugal, Honduras, Espagne, Guatemala
• **Vrac 6 kg**	Afrique du Sud, Honduras

En cuisine

- Rôtie entière au four, beurre salé
- En frites ou en purée épicée
- En velouté au lait de coco

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