

JEUNES POUSSES

Pissenlit blanc

Un pissenlit blanchi, tendre et pâle, à l'amertume adoucie.

Le pissenlit blanc est cultivé à l'abri de la lumière, ce qui lui donne des feuilles pâles, d'un blanc crème à jaune clair. Plus tendre et moins amer que le pissenlit vert, il offre une saveur fine et délicate. Il se sert en salade, seul ou en mélange, avec des lardons, des noix ou des œufs.

SAVEUR
Délicate, légèrement amère, tendre

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

- **Vrac 2 kg** — France

En cuisine

- En salade avec des noix et du roquefort
- Avec des lardons et un œuf poché
- En mélange avec une mâche

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