

LÉGUMES ANCIENS

Pomme de terre Vitelotte

Une pomme de terre ancienne à peau et chair violettes.

La Vitelotte est une variété ancienne, allongée, à la peau presque noire et à la chair violet profond, qu'elle garde à la cuisson. Son goût évoque la châtaigne. Elle est livrée en vrac et se conserve au frais, à l'abri de la lumière.

SAVEUR
notes de châtaigne

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 5 kg**

En cuisine

- En purée violette
- En chips ou en frites de couleur
- Vapeur, en salade avec d'autres variétés

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