

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Racine de lotus

Une racine croquante dont les tranches dévoilent une dentelle naturelle.

La racine de lotus est un rhizome allongé dont la chair, une fois tranchée, révèle un motif de cavités très graphique. Sa texture reste croquante après cuisson et sa saveur est douce, légèrement sucrée. Elle se saute, se frit en chips, se braise ou se marine, et s'utilise beaucoup dans les cuisines d'Asie.

SAVEUR

Douce, croquante, légèrement sucrée

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 10 kg**

En cuisine

- En chips frites pour le décor
- Sautée au wok avec soja et sésame
- Marinée au vinaigre de riz

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