

LÉGUMES ANCIENS

Racine de persil

Une racine ancienne, entre panais et céleri, au parfum de persil.

La racine de persil ressemble à un petit panais, à la peau crème. Sa chair offre une saveur qui associe le céleri-rave, le panais et le persil, avec une belle douceur. Elle se cuisine en velouté, en purée, rôtie ou dans un pot-au-feu, et parfume les bouillons et les fonds.

SAVEUR

Douce, céleri, note de persil

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 velouté ou en purée fine
- Rôtie au four avec d'autres racines
- Pour parfumer un bouillon ou un fond

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