

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Manioc

Une grosse racine tropicale à chair blanche et farineuse.

Le manioc est une racine longue à peau brune et épaisse, à chair blanche, dense et farineuse. Il se consomme toujours cuit, après épluchage. Il est très présent dans les cuisines africaines, antillaises et sud-américaines. Il est livré en vrac.

SAVEUR
douce, farineuse

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**
- **Vrac 18 kg**

En cuisine

- En frites ou en chips
- Bouilli puis écrasé en purée
- Dans un ragoût

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