

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Radis glaçon

Un radis blanc allongé, croquant et doux, d'une blancheur nette.

Le radis glaçon est un radis long et fin, entièrement blanc, de la peau à la chair. Sa texture croquante et juteuse s'accompagne d'une saveur douce et peu piquante. Il se croque à la croque-au-sel avec du beurre, se tranche en salade ou se sert en pickles légers.

SAVEUR

Douce, croquante, peu piquante

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

- **15 bottes**

En cuisine

- À la croque-au-sel avec du beurre
- Émincé dans une salade de printemps
- En pickles légers 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