

LÉGUMES ANCIENS

Radis noir

Un gros radis d'hiver à peau noire et chair blanche, au piquant prononcé.

Le radis noir est un radis d'hiver de bonne taille, à la peau noire et rugueuse et à la chair blanche, croquante et serrée. Son piquant est plus marqué que celui des radis de printemps. Il se garde longtemps au froid. Il est vendu à la pièce, en colis de dix.

SAVEUR
piquante, croquante

ORIGINE
France

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
France			○	○	○							

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

Conditionnements

- **10 pièces** — France

En cuisine

- Râpé cru en salade ou en rémoulade
- En fines lamelles, la peau noire en décor
- Confit ou rôti pour adoucir son piquant

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