

LÉGUMES ANCIENS

Radis Red Meat

Le radis à cœur rose vif, surnommé radis pastèque.

Le radis Red Meat, aussi appelé radis pastèque, présente une peau blanc-vert et une chair rose à rouge vif, comme une tranche de pastèque. Sa saveur est douce, légèrement sucrée, avec un piquant discret. Il se sert cru en fines lamelles, en carpaccio ou en pickles, pour un effet visuel remarquable.

SAVEUR
Douce, légèrement sucrée, peu piquante

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

- **Vrac 5 kg** — France

En cuisine

- En carpaccio à la mandoline
- En pickles roses pour une entrée
- Sur un tartare de poisson

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