

LÉGUMES ANCIENS

Raifort

Une racine au piquant puissant, qui monte au nez comme le wasabi.

Le raifort est une longue racine à peau beige et chair blanche, ferme et fibreuse. Râpé cru au dernier moment, il libère un piquant franc et volatil, proche de la moutarde forte et du wasabi. Il est livré en vrac, se conserve plusieurs semaines au froid, enveloppé pour ne pas se dessécher, et se travaille à la demande.

SAVEUR

piquante, moutardée, très aromatique

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

- Râpé frais sur un pot-au-feu ou une viande froide
- En crème au raifort pour poissons fumés
- Dans un condiment ou un beurre relevé

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