

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Radis blanc Rettich

Un grand radis blanc croquant, piquant et rafraîchissant, à servir cru.

Le Rettich est un grand radis blanc à la racine allongée et à la chair ferme et juteuse. Son piquant franc, plus marqué que celui du radis rose, se tempère légèrement une fois salé. Traditionnellement taillé en fines spirales ou en lamelles et servi cru, il se prête aussi aux pickles et aux poêlées rapides.

SAVEUR

piquante, fraîche et croquante

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 pièces**

En cuisine

- Taillé en spirale et salé à l'apéritif
- En pickles ou en fines lamelles marinées
- Râpé dans une salade croquante

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