

LÉGUMES DE SPÉCIALITÉ

Rhubarbe

Des tiges acidulées aux reflets roses, pour desserts et sauces aigres-douces.

La rhubarbe se présente en longues tiges charnues, vertes à rouges. Seules les tiges se consomment ; leur saveur très acidulée se marie avec le sucre et les fruits rouges. Elle se cuit en compote, en tarte, en crumble ou en confiture, et accompagne aussi poissons gras et foie gras en version aigre-douce.

SAVEUR
Très acidulée, fraîche, végétale

ORIGINES
France, Allemagne

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Toutes origines	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●
France					●	●	○	●	●			
Allemagne			○	●								

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

Conditionnements

- **Vrac 6 kg** — France, Allemagne

En cuisine

- En tarte ou en crumble aux fraises
- En compotée avec un foie gras
- Pochée au sirop avec un maquereau

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