

JEUNES POUSSES

Roquette

Des feuilles de roquette poivrées, au caractère franc et méditerranéen.

La roquette se reconnaît à ses feuilles allongées et découpées, d'un vert soutenu. Sa saveur poivrée et légèrement piquante, avec une note de noisette, apporte du caractère aux salades. Elle accompagne les carpaccios, les pizzas, les pâtes et les plats méditerranéens, crue ou ajoutée hors du feu.

SAVEUR
Poivrée, piquante, note de noisette

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

- **Sachet 500 g × 2** — France
- **Barquette 125 g × 8** — France

En cuisine

- Sur un carpaccio avec du parmesan
- Sur une pizza à la sortie du four
- En pesto pour des pâtes

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