

LÉGUMES ANCIENS

Rutabaga

Une racine ancienne à la chair jaune, douce et légèrement sucrée.

Le rutabaga est une grosse racine ronde, à la peau violacée au collet et jaune en bas, et à la chair jaune. Sa saveur, plus douce et plus sucrée que celle du navet, se révèle à la cuisson. Il se cuisine en purée, en gratin, rôti, en frites ou dans un pot-au-feu.

SAVEUR

Douce, sucrée, légèrement piquante

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

- En purée avec du beurre
- Rôti en cubes avec du thym
- Dans un pot-au-feu ou un ragoût

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