

LÉGUMES ANCIENS

Salsifis

Une longue racine sombre à la chair blanche, délicate et fondante.

Le salsifis se présente sous forme de longues racines fines à la peau sombre et à la chair blanche. Sa saveur délicate rappelle l'artichaut et l'asperge. Il s'épluche puis se plonge dans une eau citronnée pour éviter qu'il noircisse. Il se cuit à l'eau, se poêle, se gratine ou se frit en beignets.

SAVEUR

Délicate, notes d'artichaut et d'asperge

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 10 kg**
- **1 kg × 5**

En cuisine

- Poêlé au beurre avec du persil
- En gratin à la crème
- En beignets ou en chips

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