

LÉGUMES ANCIENS

Topinambour

Un tubercule ancien aux saveurs d'artichaut et de noisette.

Le topinambour est un tubercule à la forme irrégulière et noueuse, à la peau beige ou rosée. Sa chair blanche, croquante crue et fondante cuite, offre une saveur douce qui rappelle l'artichaut et la noisette. Il se cuisine en velouté, en purée, rôti, en chips ou cru en fines lamelles.

SAVEUR
Douce, artichaut, 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

- **Vrac 5 kg** — France

En cuisine

- En velouté avec une huile de noisette
- Rôti au four avec du thym
- En chips croustillantes pour le décor

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