

Nouveaux produits sur les étals à Rungis au cours de l'année 2013



Pomme à chair rouge : Unique et surprenante par la couleur de sa chair plus ou moins vive selon les variétés, la pomme à chair rouge est sucrée, aromatique, légèrement acidulée et très riches en antioxydants



BlinQ Blossom: Originaire d'Afrique du Sud, c'est est une herbe aromatique à l'apparence cristalline dont la saveur fraîche et salée se marie à merveille avec les poissons et les viandes...



Chou noir de Toscane: Originaire d'Italie, le chou noir de Toscane, appelé aussi chou palmier pour la forme de son feuillage vert bleu foncé, allongé et cloqué, se consomme cuit (après blanchiment) en soupe, avec la viande, ou encore avec une bruschetta...



Câpres marguerites: Conservées en saumure, ces câpres goûteuses à la saveur légèrement poivrée sont issues de boutons de marguerite, une mode culinaire venue du Canada



Haricots du Piémont: Grâce à leur petite taille, leur peau très fine et leur chair délicate, ces délicieux haricots secs du Piémont (borlotti ou coco rose et cannellini) se prêtent à la préparation de plats raffinés (viandes, poissons, salades soupes)



Prune au vinaigre: La prune au vinaigre de Corée du sud offre une saveur très parfumée et un croquant incomparable. A consommer en apéritif, en snacking, en accompagnement de plats.



Escargot au beurre truffé: Coiffé d'une légère chapelure et imprégné du parfum de la truffe, l'escargot au beurre truffé est plus subtil que l'escargot traditionnel à l'ail. Savourer le reste du beurre truffé sur un risotto ou un morceau de pain frais... Vendu en sachet surgelé de 48 pièces.