

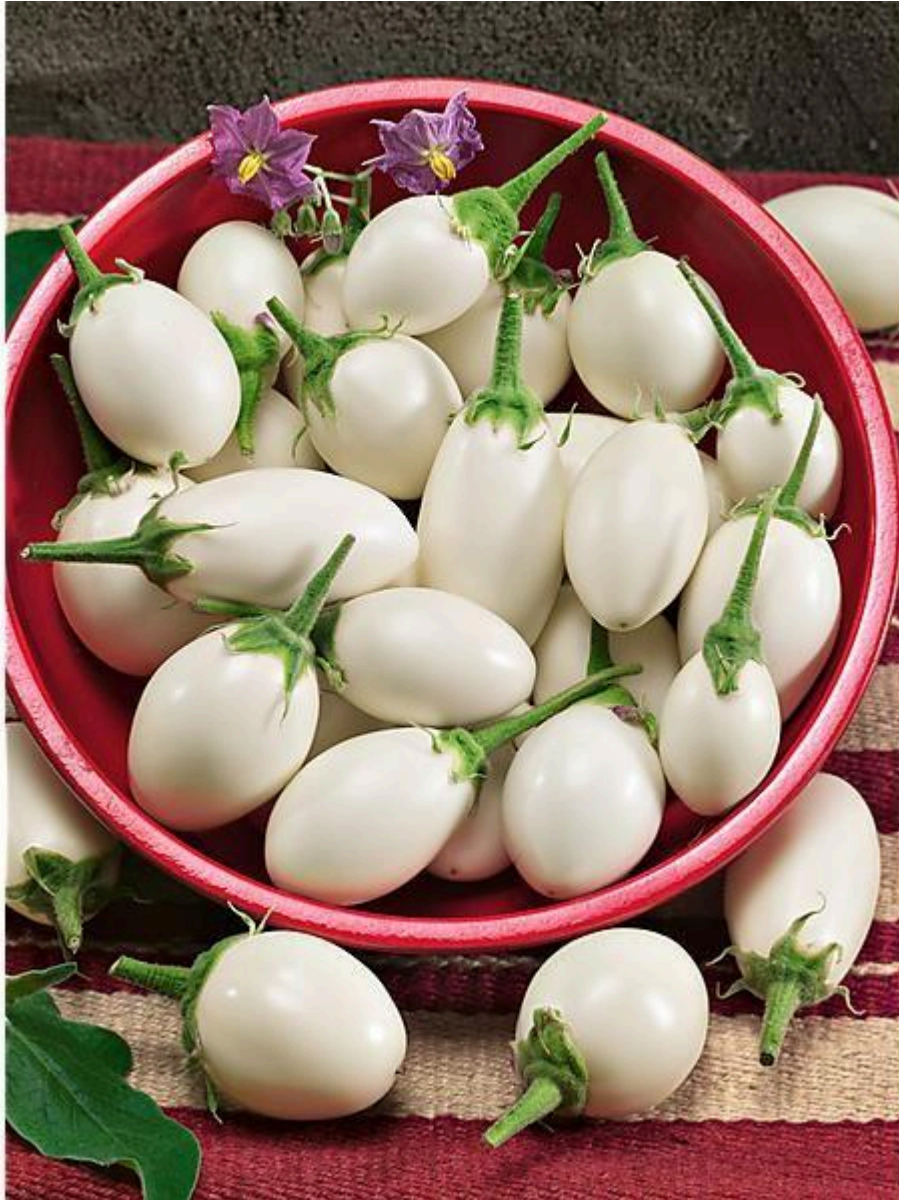


## **Kamo**

**Histoire** : Variété ancienne originaire du Japon.

Goût : Chair tendre et fondante, saveur douce avec peu d'amertume.

Utilisation : On consomme entièrement les fruits. Idéale grillée, rôtie, en ratatouille, wok ou farcie. La peau fine et la chair ferme permettent toutes les cuissons.



Blanche à œufs

Histoire : Variété traditionnelle méditerranéenne, reconnaissable à sa forme ovale et sa couleur blanche

crème. Elle est cultivée depuis le XIX<sup>e</sup> siècle et très appréciée pour sa douceur.

Goût : Chair crémeuse et fine, très douce, presque sucrée, avec une texture fondante.

Utilisation : On consomme entièrement les fruits. Parfaite rôtie, en purée, en wok, en gratin ou farcie. Sa peau délicate permet de la cuisiner sans la peler.