



### **Carotte de Kyoto**

**Origine** : Variété ancienne japonaise, la Carotte de Kyoto est fine et allongée, avec une couleur orange.

**Goût** : Saveur douce et sucrée, légèrement parfumée, idéale pour les préparations crues ou cuites.

**Utilisation** : Parfaite en salade, vapeur, sautée ou en jus, elle garde sa texture tendre et son goût aromatique.

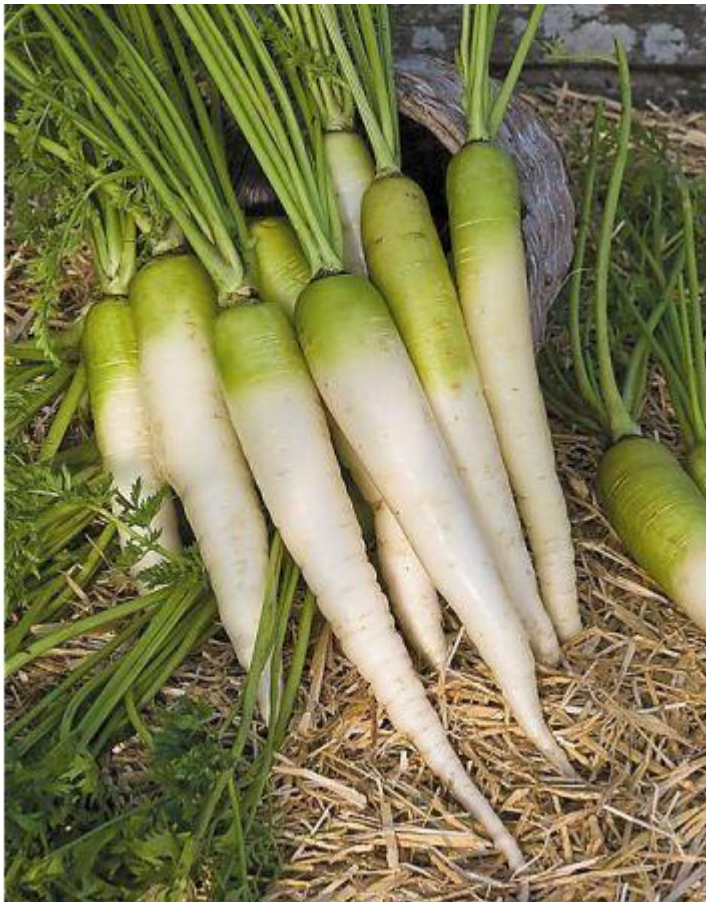


## **Pastenaga Negra**

**Origine** : Antique variété des îles Baléares (Majorque), racine conique, fin épiderme et chair violet pourpre, anneau crème en son centre.

**Goût** : Douce, savoureuse et goûteuse.

**Utilisation** : Idéale rôtie, en purée, soupe ou gratin, elle développe ses arômes à la cuisson et apporte une couleur originale.



## **Blanche à collet vert**

**Origine** : Variété blanche à collet vert, originaire d'Europe.

**Goût** : Saveur douce, moins sucrée, très aromatique , texture ferme et fondante à la cuisson.

**Utilisation** : Parfaite en soupe, purée, rôtie au four ou dans les plats mijotés, elle se marie facilement avec d'autres légumes.