Oignon blanc

(Allium cepa)

f. alba





C'est une variété d'oignon à peau blanche/crème et à saveur douce. Tout comme les oignons rouges, ils ont une teneur élevée en sucre et une faible teneur en soufre, ce qui fait que leur durée de conservation est relativement courte.

Résistance au gel : -15/-25°C ;

Comestibilité :
En raison de leur saveur douce et agréable, les oignons blancs sont souvent utilisés crus dans des plats tels que sandwichs et salades, auxquels ils procurent une sensation de fraicheur, mais également cuits, dans les ragoûts, sauces et plats fermentés tels que la salade de chou car sa faible astringence lui permet d'apporter une saveur largement sucrée aux plats. Les petits oignons blancs se confisent dans le vinaigre, seuls, ou avec d'autres aromates.